Sous Vide KSV-160

KeMar
www.kemar.de

DE Gebrauchsanleitung - Sous Vide Garer 3
GB Instruction manual - Slow Vacuum cooker 17
FR Manuel d'instructions - Cuiseur sous vide 31
IT Manuale di Istruzioni - Cottura sottovuoto a bagnomaria 45
ES Manual de Instrucctiones - Máquina de envasar al vacío 59

DE

Inhaltsverzeichnis: Seite

1. Wichtige Sicherheitshinweise 5
2. Besondere Hinweise zum Netzkabel / Elektrische Anforderungen 7
3. Vor dem ersten Gebrauch 7
4. Bezeichung und Funktion der Teile 8
5. Kurzanleitung – In wenigen Schritten zur perfekten Sous Vide Zubereitung . 10
6. Reinigung und Pflege 12
7. Kundendienst / Garantie 13

Gesundheit durch Innovation

Das Kochen mit einem Sous Vide Garer basiert auf einem völlig anderen Prinzip als bei der herkömmlichen Art der Speisenzubereitung. Die Lebensmittel werden im Vakuumbeutel im Wasserbad bei niedrigen Temperaturen gegart - dies ermöglicht eine besonders geschmacksintensive Zubereitung mit Kochergebnissen auf höchstem Niveau.

Liebe Kundin, lieber Kunde,

mit Ihrem neuen Sous Vide Garer bereiten Sie im Handumdrehen köstliche Speisen zu. Der Sous Vide ist einfach zu bedienen und dank seines antihaftbeschichteten Innentopfes leicht zu reinigen.

Für einen leichten Einstieg in das Sous Vide Garen finden Sie auf unserer Webseite Rezepte und nützliche Tipps.

Dieser Artikel ist mit Sicherheitsvorrichtungen ausgestattet. Lesen Sie trotzdem aufmerksam die Sicherheitshinweise und benutzen Sie den Artikel nur wie in dieser Anleitung beschrieben, damit es nicht versehentlich zu Verletzungen oder Schäden kommt.

Bewahren Sie die Anleitung für den weiteren Gebrauch auf. Bei Weitergabe des Artikels ist auch diese Anleitung mitzugeben.

Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren.

Dieses Zeichen warnt Sie vor Verletzungsgefahren durch Elektrizität.

Dieses Zeichen warnt Sie vor Verbrennungs- bzw. Verbrühungsgefahren.

Dieses Zeichen kennzeichnet ergänzende Informationen.

1. Wichtige Sicherheitshinweise

Verwendungszweck

Der Sous Vide Garer ist für das Zubereiten von Speisen im Wasserbad geeignet.
Für das Braten von Speisen ist er nicht geeignet.
Er ist ausschließlich für den privaten Haushalt konzipiert und für gewerbliche Zwecke ungeeignet.
Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung bei falschem Gebrauch, der durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanleitung zustande kommt.
Um Gefährdungen zu vermeiden dürfen Reparaturen am Gerät nur durch einen Kundendienst ausgeführt werden.

Befolgen Sie stets die in diesem Abschnitt aufgeführten Vorsichtsmaßnahmen.
Sie dienen zum Schutz vor Brandgefahr, elektrischen Schlägen, Verletzungen und Sachschäden:

1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch.
2. Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Fassen Sie stets Handgriffe und Knäufe an.
3. Tauchen Sie keinesfalls Anschlusskabel, Stecker und Geräte in Wasser oder andere Flüssigkeiten ein. Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen und Verletzungen.
4. Beaufsichtigen Sie Kinder aufmerksam, wenn sich Geräte in deren Nähe befinden oder von diesen bedient werden.
5. Wenn das Gerät nicht verwendet wird oder wenn es gereinigt werden soll, ziehen Sie den Netzstecker. Lassen Sie das Gerät vor dem Reinigen und vor dem Anbringen bzw. Entfernen von Teilen abkühlen.
6. Betreiben Sie Geräte nicht, falls Netzkabel oder Netzstecker beschädigt sind oder Fehlfunktionen oder Beschädigungen aufgetreten sind. Bringen Sie das Gerät zu einer autorisierten Reparatur-werkstatt, wenn es geprüft, repariert oder eingestellt werden muss.
7. Halten Sie Fremdkörper wie Nadeln und Drähte von den Öffnungen des Geräts fern. Andernfalls besteht die Gefahr von elektrischen Schlägen.
8. Verwenden Sie nur vom Hersteller empfohlenes Zubehör. Andernfalls besteht die Gefahr von Bränden, elektrischen Schlägen oder Verletzungen.

9. Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.
10. Lassen Sie das Netzkabel nicht über Kanten hängen.
    Halten Sie es fern von heißen Oberflächen.
11. Stellen Sie das Gerät nicht in der Nähe von heißen Gas- oder Elektrokochern oder in einem heißen Ofen auf.
12. Gehen Sie beim Transportieren eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, besonders vorsichtig vor.
13. Reinigen Sie das Gerät nicht mit kratzenden oder scheuernden Putzmitteln wie Stahlwolle o.ä.
14. Verbinden Sie das Netzkabel stets erst mit dem Gerät und dann mit der Netzsteckdose. Um das Gerät von der Stromversorgung zu trennen, schalten Sie den Netzschalter aus, und ziehen Sie dann den Netzstecker aus der Steckdose.
15. Verwenden Sie das Gerät nur zum vorgesehenen Zweck.
    Dieses Gerät ist nur zur Verwendung in Haushalten vorgesehen.
16. Schließen Sie das Gerät nur an ein Wechselstromnetz mit geeigneter Netzspannung an.
17. Halten Sie den Netzstecker stets sauber.
18. Schließen Sie das Gerät an eine gesonderte Steckdose ein.
19. Stecken Sie den Netzstecker stets fest in die Steckdose ein.
20. Fassen Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen an.
21. Berühren Sie nicht den Dampfauslass.
22. Gehen Sie mit dem Netzkabel vorsichtig um.
23. Greifen Sie beim Abziehen des Netzkabels stets den Stecker.
24. Schwingen Sie das Gerät nicht am Handgriff.
25. Berühren Sie nicht die Metallteile im Innern des Deckels oder den Innendeckel beim oder kurz nach dem Betrieb.
26. Betreiben Sie das Gerät nicht in der Nähe von offenen Flammen oder nassen Bereichen.
27. Betreiben Sie das Gerät nur auf stabilen und hitzebeständigen Oberflächen.
28. Berühren Sie nicht die Öffnungstaste, wenn Sie das Gerät transportieren.
29. Verwenden Sie ausschließlich den mitgelieferten Innentopf.
30. Halten Sie einen Mindestabstand von 30cm zu Wänden und anderen Möbeln ein
31. Stellen Sie das Gerät vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt und nicht so auf, dass heißes Speiseöl darauf gelangen kann.

2. Besondere Hinweise zum Netzkabel

A Das Netzkabel ist kurz, damit die Gefahr des Verfangens im Kabel oder des Stolperns darüber verringert wird.

B Verlängerungskabel können bei sachgemäßem Einsatz verwendet werden.

C Falls ein Verlängerungskabel verwendet wird:

(1) Die Strombelastbarkeit des Verlängerungskabels muss mindestens so groß sein wie die elektrische Leistungsaufnahme des Geräts.

(2) Das Verlängerungskabel muss so geführt werden, dass es nicht über den Kanten hängt. Achten Sie darauf, dass beispielsweise Kinder nicht daran ziehen können und dass es ohne Stolpergefahr verlegt ist.

Warnung

Stromschlagrisiko!

Nur geerdete Steckdosen benutzen!

Erdungsanschluss nicht entfernen!

Keine Adapter benutzen!

Keine Verlängerungskabel benutzen!

Eine Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann tödliche Verletzungen, Brand oder Stromschlag zur Folge haben!

3. Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
GEFAHR FÜR KINDER – Lebensgefahr durch Ersticken/Verschlucken von Verpackungsmaterial. Halten Sie das Verpackungsmaterial von Kindern fern. Entsorgen Sie es sofort.
Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.

Reinigen Sie den Behälter mit heißem Wasser und etwas Spülmittel vor der ersten Benutzung. Wischen Sie den Topf mit einem Tuch trocken.

Tauchen Sie Elektroteile nicht ins Wasser!

Den Deckel nur mit einem feuchten Tuch abwischen und trocknen.

Vakuumieren mit Vakuumbeuteln

Verwenden Sie nur Beutel welche für das vakuumieren geeignet sind.
Achten Sie darauf, dass sich keine Gewürze oder Ähnliches im Bereich der Schweißnaht befinden, da sonst eine luftundurchlässige Verschweißung nicht möglich ist und Wasser in den Beutel eindringen kann.

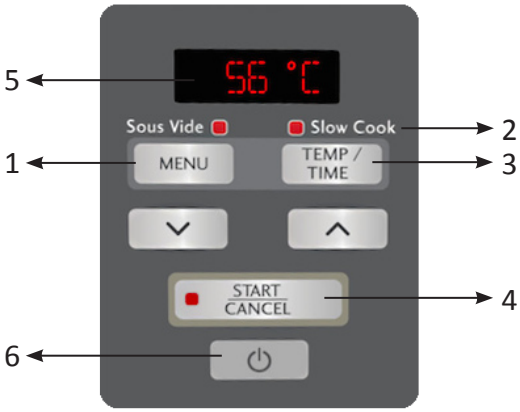
Vakuumiergeräte

Geeignete Geräte zum Vakuumieren erhalten Sie im Fachhandel.
Bitte verwenden Sie nur geeignete Geräte.

4. Bezeichnung und Funktion der Teile

Bedienungsfeld

Die Bedienung über das Menü ist sehr einfach. Wählen Sie im Menü die Temperatur und Zeit, starten Sie danach den Kochvorgang. Wenn keine Funktion innerhalb von 20 Sekunden gewählt wurde, wird der Vorgang abgebrochen.



1 Menü Schalter

Menü (MENU) Schalter drücken um zum Sous Vide oder Langsamkochmenü zu gelangen.

2 Kochmenü Anzeige

Eine Kontrollleuchte zeigt das jeweilige Menü an. Wählen Sie zwischen dem SOUS VIDE Menü mit Temperaturen zwischen 40°C und 90°C oder dem Langsamkochmenü (Slow Cook) zwischen niedriger (Low), hoher (High) oder automatischer Warmhaltefunktion (Auto keep warm).

3 Temperatur-/Zeitanzeige

Nachdem Sie die Zubereitungsmethode gewählt haben, können Sie mit den Pfeiltasten (∨ ∧) die Temperatur (TEMP) oder Zeit (TIME) korrigieren.

4 Start/Stop Schalter

Um den Zubereitungsprozess zu starten, den (START) Knopf drücken. Um ihn zu beenden, den (CANCEL) Knopf gedrückt halten.

5 LED Anzeigefeld

Zeigt die Kochzeit an oder die abgelaufene Zeit der Warmhaltefunktion.

6 An/Aus Schalter

Um das Gerät an bzw. aus zu schalten. Schalten Sie das Gerät immer erst aus, bevor Sie den Netzstecker ziehen.

Menü Einstellung	Temperaturbereich
Sous Vide	40-90°C
Langsam kochen	High, low, warm

Zeit Einstellung	Zeiteinheit
Sous Vide	1-24 Std., Minimum 1 Std., 10 Min Einheit
Langsam kochen	High-2-8 Std., High bis 4 Std., 30 Min Einheit

5. Kurzanleitung

In wenigen Schritten zur perfekten Sous Vide Zubereitung

1. Würzen Sie Ihre Speisen, um den Geschmack zu verstärken.
2. Vakuumieren Sie Ihre Speisen.
   Sie erhalten geeignete Vakuumierer im Fachhandel oder im Onlinehandel.
3. Wenn die gewünschte Temperatur erreicht ist, legen Sie vorsichtig die Beutel in das Wasser.
4. Wenn der Garvorgang abgeschlossen ist, braten Sie Ihre Speisen kurz an,
   um das Aussehen und den Geschmack zu verstärken.
   Das Anbraten karamelisiert die Fette und das Protein für einen intensiveren Geschmack.

Vorbereiten der Speisen.

Folgen Sie den Anweisungen, um die Speisen zuzubereiten.
Achten Sie immer darauf, dass Speisen die Zubereitet werden sollen, immer frisch und von hoher Qualität sind.
Stellen Sie immer sicher, dass beispielsweise Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte und Geflügel vor der Verwendung unterhalb von 5°C gelagert worden sind.
Vakuumbeutel müssen vor der Verwendung sauber und unbenutzt sein,
um Verunreinigungen zu vermeiden.
Bereiten Sie Lebensmittel immer nur auf sauberen Arbeitsflächen zu.
Waschen Sie Ihre Hände gründlich vor der Zubereitung.
Bereiten Sie die Speisen in der richtigen Größe (Dicke) und Temperatur zu.

Sous Vide Garen

Folgen Sie den Hinweisen für Zeit- und Temperatureinstellungen im Bereich Zubereitungshinweise.
Achten Sie darauf, dass die Beutel korrekt und dicht verschlossen sind, da sonst der Garprozess verhindert wird.
Achten Sie darauf, dass der Beutel nach Beendigung des Garprozesses noch dicht verschlossen ist.

Langsames Kochen/Garen

Niedrige (Low) Einstellung – Geeignet für Garprozesse und langsames Kochen.
Hohe (High) Einstellung – für schnelleres Kochen. Eine Stunde im High Modus hat die gleiche Wirkung wie zweieinhalb Stunden im Low Modus.
Warm-Haltefunktion – Wenn der Kochprozess beendet ist, schaltet sich automatisch die Warm-Haltefunktion ein, um die Speisen bis zum Servieren warmzuhalten.

Hinweise zu verschiedenen Garzeiten

Bitte beachten: Die Kochzeiten beruhen nur auf Schätzungen.
Um Ihren individuellen Geschmack zu finden, experimentieren Sie bitte mit den Zeiten.
Die Zubereitungszeit hängt immer auch von der Größe und Stärke der Speisen ab.

Speise	Temperatur	Zeit	Warmhaltezeit
Geflügel	65-85°C	ca. 2 Stunden	ca. 2-3 Stunden
Rind	ab 50°C und höher	ca. 1-8 Stunden	ca. 6-10 Stunden
Lamm	ab 50°C und höher	ca. 1-8 Stunden	ca. 6-10 Stunden
Schwein	60-85°C	ca. 8-10 Stunden	ca. 6-12 Stunden
Fisch	50°C und höher	ca. 1 Stunde	ca. 1 Stunde
Gemüse	ab 85°C und höher	ca. 1 Stunde	ca. 2 Stunden

Zubereitung mit der Sous Vide Methode

Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät auf einer ebenen Fläche befindet. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an und drücken Sie den Anschalter.
Das Gerät gibt einen Signalton ab und das Display leuchtet. Die Grundeinstellung wird automatisch auf 50°C eingestellt.

Füllen Sie den Innentopf mit Wasser bis zum benötigen Level auf. Plazieren Sie den Deckel wieder auf das Gerät. Stellen Sie immer sicher, dass die maximale Füllhöhe nicht überschritten wird. Wählen Sie über das Kochmenü die Sous Vide Einstellung aus. Drücken Sie den Menü Knopf solange bis Sous Vide leuchtet.

Um die Temperatur einzustellen, drücken Sie die Pfeiltasten hoch oder runter bis Ihre gewünschte Temparatur angezeigt wird.

Um die Zeit zu wählen, drücken Sie die Pfeiltasten hoch oder runter bis Ihre gewünschte Zeit eingestellt ist. Bei jedem Drücken springt die Zeit für 10 Minuten weiter.
Halten Sie den Knopf gedrückt, um schneller Zeitsprünge einzustellen.
Wenn Sie die gewünschten Einstellungen vorgenommen haben, drücken Sie den Start Knopf, um den Kochprozess zu beginnen.
Der Aufwärmprozess wird in Gang gesetzt.
Das Gerät braucht etwas Zeit, um die eingestellte Temperatur zu erreichen.
Legen Sie erst dann die Speisen in den Innentopf.
Ein rotes Licht im Display zeigt Ihnen an, dass die eingestellte Temperatur erreicht worden ist. Das Gerät piept dreimal und das rote Licht hört auf zu blinken. Das Gerät ist nun bereit für Ihre Speisenzubereitung.

Entfernen Sie den Deckel an den dafür vorgesehenen Griffen.
Benutzen Sie am besten ein paar Kochhandschuhe, um Verbrühungen zu vermeiden.
Legen Sie die Beutel mit Ihren Speisen vorsichtig in das Wasser.

Der Wasserlevel sollte die maximale Markierung nicht überschreiten.
Wenn die Beutel ordnungsgemäß in dem Topf gelegt worden sind, setzen Sie den Deckel wieder auf das Gerät und drücken dann den Start Knopf.
Nachdem die eingestellte Zubereitungszeit abgelaufen ist, ertönt dreimal ein Signalton.
Das Gerät schaltet sich automatisch ab.

Zubereitung mit der Langsam Koch-Funktion

Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät auf einer ebenen Fläche befindet. Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an und drücken Sie den Anschalter. Das Gerät piept und das Display leuchtet. Das Gerät geht automatisch in das Sous Vide Menü.

Nehmen Sie den Deckel ab und plazieren Sie Ihre Speisen in das Wasser des Innentopfes.

Stellen Sie über das Menü die Langsam Koch-Funktion (Slow Cooking) ein bis ein Licht im Display und die Temperatur LOW (niedrig) erscheint.

Ändern Sie die Einstellung von Low (niedrig) bis High (hoch) über die Pfeiltasten.

Um die Zeit einzustellen, drücken Sie den Zeit Knopf und wählen Sie die Kochzeit, indem Sie die Pfeiltasten hoch oder runter drücken. Jeder Knopfdruck verändert die Zeit um 30 Minuten. Wenn Sie den Knopf gedrückt halten, springt die Zeiteinstellung schneller weiter.
Sobald Sie über das Menü die gewünschte Zeit und Temperatur eingestellt haben, drücken Sie den Start Knopf um den Kochvorgang zu beginnen.
Der Zeitmessung beginnt mit dem Countdown.
Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt dreimal ein Signalton. Danach schaltet sich automatisch die Warmhaltefunktion ein und ein grünes Licht erscheint im Display.
Die Zeitmessung (Timer) startet und zeigt an, wie lange die Speisen warmgehalten worden sind. Bitte beachten Sie während des Kochens den Deckel nicht anzuheben, da sich dadurch die Zubereitungszeit verlängern kann. Den Decken nur anheben, wenn es sich absolut nicht vermeiden lässt.

6. Reinigung und Pflege

Gerät ausschalten und Stecker vom Netz trennen.
Bevor Sie das Gerät reinigen, sollte es nach einer Benutzung ausreichend abgekühlt sein.
Das Wasser erst ausgießen, wenn es ausreichend abgekühlt ist, um Verbrühungen zu vermeiden.
Niemals das Gerät in Wasser tauchen, da es beschädigt werden kann.
Der Deckel und der Innentopf sind spülmaschinenfest.
Bevor Sie die Teile wieder nutzen trocknen Sie sie bitte ausreichend ab.

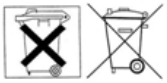
SPEZIFIKATIONEN

Modellbezeichnung	KVS-160
Stromversorgung	220-240 V 50/60 Hz
Leistungsaufnahme (Sous Vide)	550 W
(Warmhalten)	3,1 kW (bei ca. 70 °C)
Abmessungen	440 mm (B) x 290 mm (T) x 230 mm (H)
Gewicht (ca.)	3,5 kg
Zeitschaltuhr	24 Stunden digital
Zubehör	Netzkabel, Gittereinsatz
Länge des Netzkabels	Ca. 0,95 m

7. Kundendienst

Dieses Gerät der KeMar-Produktlinie ist **NUR FÜR GEBRAUCH IN PRIVATEN HAUSHALTEN** vorgesehen. Bei gewerblichen Einsatz verfällt die Garantie.
Wenden Sie sich zum Service an den Händler, bei dem Sie das Prodkt erworben haben. Ist dies nicht möglich, wenden Sie sich an die nächstgelegene Niederlassung des Händlers. Die Anschrift finden Sie im Internet unter www.kemar.de. Klicken Sie auf der Webseite auf den Link SERVICE & SUPPORT.

KeMar GmbH
Service Abteilung
Rohlfsstr. 5
D-81929 München / Deutschland
Telefon: +49 (89) 28857266
service@kemar.de



Ihr KeMar Produkt wurde entworfen und hergestellt mit qualitativ hochwertigen Materialien und Komponenten, die recycelt und wiederhergestellt werden können.
Dieses Symbol bedeutet, dass elektrische und elektronische Geräte am Ende ihrer Nutzungsdauer von Hausmüll getrennt entsorgt werden sollen. Bitte entsorgen Sie dieses Gerät bei Ihrer örtlichen kommunalen Sammelstelle oder im Recycling Center.

In der Europäischen Union gibt es unterschiedliche Sammelsysteme für Elektrik- und Elektronikgeräte. Helfen Sie uns bitte, die Umwelt zu erhalten, in der wir leben!

Verkäufergarantie - Garantiebedingungen

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

unsere Produkte unterliegen einer strengen Qualitätskontrolle.

Sollte ein bei uns gekauftes Produkt dennoch nicht einwandfrei funktionieren, bedauern wir dies sehr und bitten Sie, sich an unseren nachfolgend aufgeführten Kundendienst zu wenden. Gerne stehen wir Ihnen telefonisch, über die genannte Service-Hotline, zur Verfügung. Zusätzlich zur gesetzlichen Gewährleistung gewähren wir Ihnen eine Garantie auf alle bei uns gekauften Produkte nach Maßgabe der nachfolgenden Bestimmungen.

Ihre gesetzlichen Rechte werden hierdurch nicht eingeschränkt.

1) Die Garantiezeit beträgt 1 Jahr ab Kaufdatum. Die Garantie gilt auf dem Gebiet der Europäischen Union und der Schweiz.

2) Während der Garantiezeit werden Geräte, die aufgrund von Material- und Fabrikationsfehlern Defekte aufweisen, nach unserer Wahl repariert oder ersetzt. Ausgetauschte Geräte oder Teile von Geräten gehen in unser Eigentum über.
Die Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung der Garantiezeit, noch setzen sie eine neue Garantie in Gang.

3) Garantieansprüche müssen unverzüglich nach Kenntniserlangung vom Defektinnerhalb der Garantiezeit geltend gemacht werden.

4) Zur Geltendmachung der Garantie sind folgende Schritte erforderlich:
Setzen Sie sich bitte per E-Mail, Fax oder Telefon mit dem Kundendienst in Verbindung, damit wir Ihnen ein freigemachtes Versandetikett als PDF-Datei per E-Mail übersenden können. Das defekte Gerät schicken Sie unter Verwendung dieses Versandetiketts und unter Beifügung der untenstehenden Garantiekarte sowie Ihres originalen Kaufbelegs portofrei an die genannte Serviceadresse.
Wenn der Defekt im Rahmen unserer Garantieleistung liegt, erhalten Sie ein repariertes oder neues Gerät zurück. Die Rücksendekosten werden von uns getragen.

5) Garantieansprüche sind ausgeschlossen bei Schäden durch:
- missbräuchliche oder unsachgemäße Behandlung
- Umwelteinflüsse (Feuchtigkeit, Hitze, Überspannung, Staub etc.)
- Nichtbeachtung der für das Gerät geltenden Sicherheitsvorkehrungen
- Nichtbeachtung der Bedienungsanleitung
- Gewaltanwendung (z. B. Schlag, Stoß, Fall)
- Eingriffe, die nicht von der von uns autorisierten Serviceadresse vorgenommen wurden
- eigenmächtige Reparaturversuche
- Einsendung in nicht transportsicherer Verpackung.

6) Vom Garantieumfang nicht (oder nicht mehr) erfasste Defekte oder Schäden am Gerät beheben wir gegen Kostenerstattung.
Für ein individuelles Angebot wenden Sie sich bitte an unseren Kundendienst.
Die Versandkosten gehen in diesem Fall zu Ihren Lasten.

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 München
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-Mail: service@kemar.de

GARANTIEKARTE

Im Garantiefall wenden Sie sich bitte an den hier angegebenen Kundendienst.
Trennen Sie diese Karte ab, füllen Sie sie gut leserlich aus und senden Sie diese mit dem defekten Gerät sowie unter Beifügung des originalen Kaufbelegs an folgende Serviceadresse:

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 München
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-Mail: service@kemar.de

Gerät/ Artikelbezeichnung:

Kaufdatum:_____ (inkl. Kaufbeleg)

Fehlerbeschreibung

Name:_____

Straße:_____ PLZ/Ort_____

Telefon:_____ Fax:_____

Datum:_____ Unterschrift:_____

KeMar GmbH übernimmt keinerlei Haftung für Neben- oder Folgekosten.
Die technischen Daten können ohne Vorankündigung geändert werden.

EN

Table of Contents: Page

1. Important safety instructions 19
2. Special notes on the power cable/ electrical requirements 21
3. Before first use 21
4. Description and function of the parts 22
5. Quick reference guide – in just a few steps to the perfect sous-vide preparation . 24
6. Cleaning and maintenance 26
7. Customer service / Guarantee 27

Health through Innovation

Cooking with a sous vide is based upon a principle completely different from the traditional way of food preparation. The food is cooked at low temperatures in a vacuum bag in a water bath. This enables an exceptionally flavorful preparation with cooking results at the highest level.

Dear Customer,

Your new sous-vide cooker helps you prepare delicious meals in no time. The sous vide is easy to handle and simple to clean, due to its inner pot with non-stick coating.

On our website, you will find recipes and useful tips for an easy introduction to sous-vide cooking.

This item has integrated safety devices. You should nevertheless read the safety instructions carefully and only use the item as described in this manual, in order to avoid incidental injuries or damages.

Keep this manual for further use. In case the item is passed on, this manual has to be passed on as well.

This sign warns you of the risk of injuries.

This sign warns you of the risk of injuries due to electricity.

This signs warns you of the risk of burns or scalding.

This sign marks additional information.

1. Safety Instructions

Intended Use

The sous-vide cooker is suitable for the preparation of meals in a water bath.
It is not suitable for roasting food.
It is exclusively designed for the private household and it is not intended for commercial purposes.
The manufacturer does not accept any liability in the case of improper use caused by failure to observe this instruction manual.
In order to avoid hazards, only customer service is authorized to carry out repairs at the item.

The important precautions described within this section must be followed carefully to prevent the possibiliy of fire, electrical shock, personal injuries and/or property damage:

1. Read all instructions.
2. Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
3. To protect against fire, electrical shock, and personal injury, do not immerse cord, plugs, or appliance in water or other liquid.
4. Close supervision is necessary when the appliance is used by or near children.
5. Unplug unit from outlet when not in use and before cleaning.
   Allow to cool before attaching or removing parts, and before cleaning the appliance.
6. Do not operate any appliance with a damaged cord or plug after the appliance malfunctions or has been damaged in any manner. Return appliance to an authorized service facility for examination, repair or adjustment.
7. To protect against risk of electrical shock, do not force any foreign objects, such as pins and wires, into any openings.
8. The use of accessory attachments not recommended by the appliance manufacturer may result in fire, electric shock or personal injury.
9. Do not use outdoors.
10. Do not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces

11. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
12. Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other liquids.
13. Do not clean the appliance with cleansers, steel wool pads, or other abrasive material.
14. Always attach plug to appliance first, then plug cord into the wall outlet. To disconnect, turn the switch to its „OFF“ position then remove the plug from wall outlet.
15. Do not use appliance for other than intended use. This product is designed for household use only.
16. Use only the appropriate Volt AC electrical current.
17. Always keep the power supply plug clean.
18. Plug the appliance into a single electrical outlet only.
19. Make sure that the power supply plug is firmly inserted all the way into the electrical outlet.
20. Do not attempt to plug in or unplug with wet hands.
21. Do not touch the steam vent.
22. Do not handle the power supply cord in a rough manner
23. Grasp only the plug when unplugging the power supply cord.
24. Do not shake the appliance by the handle.
25. Do not touch the metal part on the inside of the lid or inner lid during or immediately after operation.
26. Do no operate the appliance near flames or wet areas.
27. Do not operate the appliance on an unstable surface or on any surface that is not resistant to head.
28. Do not touch the Lid Release button while carrying the appliance.
29. Do not use any Inner Pot other than provided.
30. Do not place the appliance near walls or furniture (within 12“/30cm).
31. Do not place the appliance in the locations where hot cooking oil may splash onto the appliance or where the appliance is exposed to direct sunlight.
32. Do not place a cloth or towels over the appliance during operation.
33. Remove all foreign substances before using appliances.

2. Special Cord Set Instructions

A A short power-supply cord is provided to reduce risks of becoming entagled in or tripping over a longer cord.

B Extension cords are available and may be uses if care is exercised in their use.

C If extension cord is used:

(1) The marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance.

(2) The longer cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or table top where it can be pulled on by children or tripped over.

Warning

Risk of electric shock.

Only use grounded outlets.

Do not remove the grounding connection.

Do not use any adapters.

Do not use any extension cables.

Failure to observe these instructions may result in lethal injuries, fire or electric shock.

3. Before first use

Remove the unit from packaging. HAZARD FOR CHILDREN – risk of death due to choking/ swallowing of packaging. Keep packaging away from children. Dispose of it immediately.

Disconnect the power plug from the socket.

Clean the container with hot water and a bit of detergent prior to first use. Wipe the pot dry with a cloth.

Do not immerse electrical components under water!

Wipe the lid only with a damp cloth and then let it dry.

Vacuumizing with vacuum

Only use bags suitable for vacuumizing.
Make sure that no spices or similar are in the area of the weld seam, because otherwise, airtight welding is not possible and water can enter the bag.

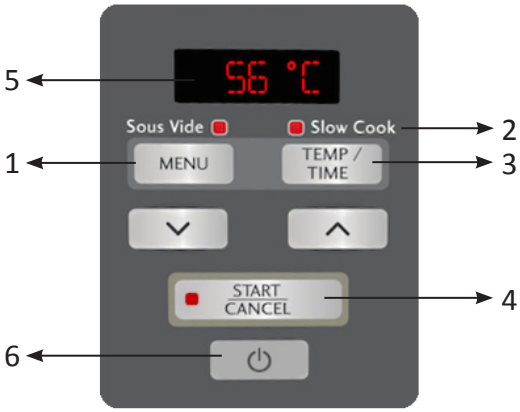
Vacuumizing equipment

Equipment suitable for vacuumizing is available in specialist stores.
Please use only appropriate equipment.

4. Description and function of the parts

Operating Panel

Operation via the menu is very simple. Select temperature and time in the menu and then start the cooking process. If no function has been selected within 20 seconds, the process is canceled.



1 Menu switch

Press the menu (MENU) switch, in order to move to the sous-vide or to the slow cooking menu.

2 Cooking menu display

A control lamp displays the respective menu. Choose between the SOUS VIDE menu with temperatures between 40°C and 90°C or the slow cooking menu (Slow Cook) with low, high or automatic keep-warm feature (auto keep warm).

3 Temperature and time display

After having chosen the method of preparation, you can correct temperature (TEMP) or time (TIME) with the arrow keys (⌄ ⌃).

4 Start/Stop switch

In order to start the preparation process, press the start button (START). In order to finish it, keep the cancel button (CANCEL) pressed down.

5 LED display panel

Displays the cooking time or the elapsed time of the keep-warm function.

6 On/ Off switch

For switching the device on or off. Always turn the device off before unplugging the power cable.

Menu Setting	Temperature Range
Sous Vide	40-90°C
Slow cooking	High, low, warm

Time setting	Time unit
Sous Vide	1-24 h, Minimum 1 h., 10 Min per unit
Slow cooking	High 2-8 h, High up to 4 h, 30 Min per unit

5. Quick Reference Guide

In just a few steps to the perfect sous-vide preparation

1. Season your dishes in order to enhance the flavor.
2. Vacuumize your dishes. Suitable vacuumizers are available in specialist stores or from online retailers.
3. When the desired temperature is reached, put the bags carefully into the water.
4. When the cooking process is finished, sauté your dishes in order to enhance flavor and look. Searing caramelizes the fats and protein for a more intense taste.

Preparing the dishes

Follow the instructions to prepare the dishes.
Always make sure that dishes to be prepared are always fresh and of high quality.
Always make sure that meat, fish, seafood and poultry, for example, have been stored at temperatures below 5°C before use.
Before use, vacuum bags have to be clean and unused in order to avoid impurities.
Always prepare food only on clean working surfaces.
Wash your hands thoroughly before preparation.
Prepare the dishes in the correct size (thickness) and at the right temperature.

Sous Vide cooking

Follow the instructions for time and temperature settings in the section preparation instructions.
Make sure that the bags are closed properly and tightly, because otherwise the cooking process is inhibited.
Make sure that the bag is still closed tightly after the cooking process has ended.

Slow cooking

Low setting – suitable for cooking processes and slow cooking.
High setting – for faster cooking. An hour at High mode has the same effect as two and a half hours at Low mode.
Keep-warm function – When the cooking process has ended, the keep-warm function switches on automatically in order to keep the meals warm until they are served.

Guidance on different cooking times

Please keep in mind: The cooking times are only based on estimates.
In order to find your individual taste, feel free to experiment with the times.
The cooking time always depends also on size and strength of the dishes.

Dish	Temperature	Time	Time of warm keeping
Poultry	65-85°C	Approx. 2 hours	Approx. 2-3 hours
Beef	from 50°C and higher	Approx. 1-8 hours	Approx. 6-10 hours
Lamb	from 50°C and higher	Approx. 1-8 hours	Approx. 6-10 hours
Pork	60-85°C	Approx. 8-10 hours	Approx. 6-12 hours
Fish	50°C and higher	Approx. 1 hour	Approx. 1 hour
Vegetables	from 85°C and higher	Approx. 1 hour	Approx 2 hour

Preparation with the sous-vide method

Make sure that the device is positioned on a plane surface. Connect the device to an electrical outlet and press the switch. The device beeps and the display panel lights up.
The basic setting is automatically set to 50°C.

Fill the inner pot with water until the needed level is reached. Replace the lid onto the pot. Always make sure that the maximum filling height is not exceeded.

Via the cooking menu, select the sous-vide setting. Press the menu button until sous vide lights up.

In order to set the temperature, press the arrow keys up or down until the desired temperature is displayed.

In order to choose the time, press the arrow keys up or down until the desired time is set. Each time you press the button, time moves forward by 10 minutes. Keep the button pressed down in order to set time leaps faster.
When you have made the desired settings, press the start button in order to initiate the cooking process. The warm-up process is activated.
The device needs some time to reach the set temperature. Put the food into the inner pot only then. A red light on the display panel indicates that the set temperature has been reached. The device beeps three times and the red light stops blinking.
The device is now ready to prepare your food.

Remove the lid by the appropriate handles. It is best to use a pair of kitchen gloves in order to avoid scalding. Put the bags with your dishes carefully into the water. The water level should not exceed the maximum mark.
When the bags have been put properly into the pot, replace the lid onto the device and press the start button.
After the set preparation time has elapsed, an acoustic signal is issued three times.
The device switches off automatically.

Preparation with the slow-cooking function

Make sure that the device is positioned on a plane surface. Connect the device to an electrical outlet and press the switch.
The device beeps and the display panel lights up. The device automatically goes to the sous-vide menu.

Remove the lid and place your dishes into the water of the inner pot.

Set the slow-cooking function via the menu until the display panel lights up and indicates temperature LOW.

Change the setting from Low to High via the arrow keys.

In order to set the time, press the time button and choose the cooking time by pressing the arrow keys up or down. Each touch of the button changes the time by 30 minutes.
If you keep the button pressed, the time setting moves forward faster.
As soon as you have set the desired time and temperature via the menu, press the start button to initiate the cooking process.
The time measurement starts with a countdown.
After the set time has elapsed, an acoustic signal is issued three times. Then the keep-warm function automatically switches on and a green light appears in the display.
The timer starts and indicates how long the dishes have been kept warm.
Please make sure that you do not lift the lid during cooking as this might extend the preparation time. Only lift the lid if it is absolutely necessary.

6. Cleaning and maintenance

Switch the device off and disconnect it from the power supply.
Before you clean the device, make sure it has cooled down sufficiently after use.
Only pour the water after it has cooled down sufficiently in order to avoid scalding.
Never submerge the device into water, as it may be damaged.
The lid and the inner pot are dishwasher-proof.
Before reusing the parts, dry them sufficiently, please.

SPECIFICATIONS

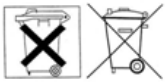
Model No.	KVS-160
Power Source	220-240 V 50/60 Hz
Power Consuption (Cooking) (Keep Warm)	550 W 3,1 kW (approx. 70 °C)
Dimension	440 mm (B) x 290 mm (T) x 230 mm (H)
Weight (Approx.)	3,5 kg
Timer	24 hours digital
Accessories	Power Cord
Cord Lenght	Approx. 0,95 m

7. SERVICE

This model in the KeMar range of Product is recommended for DOMESTIC USE ONLY. Its use in a commercial capacity will render this guarantee inoperative.
To obtain service, you are advised to contact either the dealer from whom the product was purchased. Should this not be possible, please find your nearest dealer agent on internet at www.kemar.de and follow the link SERVICE & SUPPORT.

KeMar GmbH
Service Department
Rohlfsstr.5
D-81929 Munich / Germany
Telephone: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

Your KeMar product is designed and manufactured with high quality materials and components which ca be recycled and reused.



This symbol means that electrical and electronic equipment, at their end-of-life, should be disposed of separately from your household waste. Please dispose of this equipment at your local community waste collection/recyling centre. In the European Union there are separate collection systems for used electrical and electronic products. Please help us to conserve the environment we live in!

CAUTION - This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

Seller's Guarantee - Terms of Guarantee

Dear customer,

Our products are subject to strict quality control.
If, however, a product purchased from us does not function properly, we deeply regret this and ask you to contact Customer Service given below. We will be happy to help you by phone via the service hotline mentioned above.
In addition to the legal warranty, we grant a guarantee on all multifunctional cookers/ rice cookers purchased from us, according to the provisions mentioned below

This represents no limitation of your legal rights.

1) The guarantee period is one year from date of purchase. The guarantee is valid within the European Union and Switzerland.

2) During the guarantee period, devices showing defects due to material or manufacturing defaults will be repaired or replaced at our choice.
Exchanged devices or parts of devices shall become our property. Neither shall guarantee services prolong the guarantee period nor put a new guarantee into effect.

3) Guarantee claims have to be asserted immediately after becoming aware of the defect, within the guarantee period.

4) In order to assert claims under the guarantee, the following steps are necessary:
Please contact Customer Service by email, fax or phone, so that we can email you a franked shipping label in a pdf file. Use this shipping label to send the faulty device, free of postage, to the given service address, enclosing the guarantee card below as well as your original proof of purchase. If the defect is covered by our guarantee services, you will receive back a repaired or a new device. The return shipment costs will be paid by us.

5) Claims under the guarantee are excluded in cases of damage due to:
- Abusive or incorrect use
- Environmental exposure (humidity, heat, overvoltage, dust, etc.)
- Failure to follow the safety precautions applicable to the device
- Failure to follow the instruction manual
- Use of force (e. g. strike, kick, drop)
- Interference by a service address not authorized by us
- Arbitrary attempts at repair
- Shipment in packaging which is not transport-proof

6) We also offer you to repair defects or damages to the device, which are not (or no longer) covered by the guarantee, against reimbursement of costs.
Please contact Customer Support for an individual offer.
In this case, shipping costs are at your charge.

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 München
Germany
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
Email: service@kemar.de

GUARANTEE CARD

In the case of a guarantee claim, please contact Customer Service mentioned here. Detach this card, complete it clearly and legibly and send it back, together with the faulty device and the original proof of purchase, to the following service address:

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 München
Germany
Tel.: +49 (0) 89 28857266
Fax: +49 (0) 89 28857265
Email: service@kemar.de

Device/ Item Name:

Date of Purchase:_____ (Proof of Purchase included)

Description of the defect:

Name:_____

Street:_____ Postal Code/ Place_____

Phone:_____ Fax:_____

Date:_____ Signature:_____

KeMar GmbH accepts no liability for incidental or consequential damages.
Technical data are subject to change without notice.

FR

Table des matières: Page

1. Instructions de sécurité importantes 33
2. Remarques spéciales sur le câble d'alimentation/les paramètres électriques . 35
3. Avant la première utilisation 35
4. Description et fonction des éléments. 36
5. Guide de référence rapide – Votre préparation sous vide: parfaite en quelques étapes à peine 38
6. Nettoyage et conservation 40
7. Service client / Garantie 41

Santé grâce à l´innovation

Cuire sous vide s'appuie sur un principe complètement différent de la façon traditionnelle de préparer les aliments. La nourriture est cuite à basse température dans un sac sous vide plongé dans un bain-marie. Cela permet des préparations d'une saveur exceptionnelle et d'excellents résultats de cuisson.

Cher Client,

Votre nouveau cuiseur sous vide vous aidera à préparer des délicieux plats en un rien de temps. Le cuiseur est simple d'utilisation et facile à nettoyer grâce à son compartiment intérieur doté d'un revêtement anti-adhérent.

Sur notre site, vous trouverez des recettes et des conseils utiles permettant une introduction facile à la cuisson sous vide.

Le cuiseur intègre des dispositifs de sécurité. Vous devez néanmoins lire attentivement les instructions de sécurité et utiliser le cuiseur uniquement comme décrit dans le manuel afin d'éviter des blessures ou des dommages accidentels.

Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.
Si le produit est transmis à quelqu'un d'autre, le présent manuel doit l'être également.

Ce signe vous avertit d'un risque de blessures.

Ce signe vous avertit d'un risque de blessures d'origine électrique.

Ce signe vous avertit d'un risque de brûlures.

Ce signe indique des informations complémentaires.

1. Points importants de Securite

Utilisation Prévue

Le cuiseur sous vide convient pour la préparation de repas au bain marie.
Il n'est pas adapté pour rôtir des aliments.
L'appareil est exclusivement destiné pour un usage familial et n'est pas prévu pour un usage professionnel.
Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'une utilisation inadaptée due au non-respect du présent manuel.
Pour éviter les risques, seul le service client est autorisé à réparer l'appareil.

Les précaution importantes décrites dans cette section doivent être suivies avec précaution pour éviter tout risque d´incendie, d´électrocution, de blessures sur personne et/ou d`endommager l´appareil:

1. Lire toutes les instructions.
2. Ne pas toucher les sur CHAUDES. Utiliser les poignées ou boutons.
3. Pour éviter le risque d´incendie, d´électrocution et ou de blessures, ne pas immerger le cordon, les prises ou les appareils dans l´eau ou autre liquide.
4. Une supervision proche est nécessaire lorsqu´un appareil est utilisé par ou à proximité des enfants.
5. Débrancher l´appareil de la prise murale lorsqu´il n´est pas utilisé ou pour le nettoyer. Le laisser refroidir avant de fixer ou de retirer des pièces et avant de le nettoyer.
6. Ne jamais faire fonctionner un appareil avec un cordon endommagé ni le brancher lorsqu´il est en panne ou a été endommagé de quelconque manière. Pour toute vérification, réparation ou réglage, porter l´appareil à un service après-vente autorisé.
7. Pour éviter tout risque d´électrocution, ne pas insérer d´objets étrangers, tel que des princes ou des fils, dans les fentes.
8. L´utilisation d´accessoires non recommandés par le fabriquant peut provoquer un incendie, une électrocution ou des blessures.
9. Ne pas utiliser à l´extérieur.
10. Ne pas laisser le cordon pendre sur le bord d´une table ou d´un comptoir ou toucher des surfaces chaudes.

11. Ne pas placer l´appareil sur ou à proximité du feu d´une gazinière à gaz ou électrique chaude.
12. Il faut faire très attention en déplaçant un récipient contenant de l´huile chaude ou tout autre liquide.
13. Ne pas nettoyer l´appareil avec des produits de nettoyage, des grattoirs métalliques ou tout autre matériau abrasif.
14. Brancher d´abord la fiche à l´appareil, ensuite à la prise murale. Pour débrancher, tourner l´interrupteur sur la position << off >>, puis retirer la fiche de la prise murale.
15. Ne pas utiliser l´appareil pour un autre usage qu´auquel il est destiné.
    Cet appareil est conçu pour l´utilisation domestique uniquement.
16. Utiliser uniquement le voltage CA approprié.
17. Garder la fiche électrique toujours propre.
18. Brancher l´appareil sur une prise électrique unique.
19. Faire très attention à ce que la fiche électrique soit bien branchée dans la prise murale.
20. Ne pas brancher ni débrancher la prise avec les mains mouillées.
21. Ne pas toucher l´évent à vapeur.
22. Ne pas manipuler brutalement le cordon d´alimentation.
23. Débrancher en tirant par la fiche et non par le cordon.
24. Ne pas secouer l´appareil par la poignée.
25. Ne pas toucher la partie métallique à l´intérieur du couvercle ou le couvercle intérieur pendant ou juste après l´utilisation.
26. Ne pas utiliser l´appareil à proximité de flammes ou d´endroits mouillées.
27. Ne pas utiliser l´appareil sur une surface instable ou toute autre surface non résistante à la chaleur.
28. Ne pas toucher le bouton d´ouverture lors du transport de l´appareil.
29. Ne pas utiliser de récipient intérieur autre que celui fourni.
30. Ne pas placer l´appareil à proximité des murs ou des meubles (à 12“/30cm).
31. Ne pas placer l´appareil dans un endroit où il est exposé aux éclats d´huile de friture ou aux rayons directs du soleil.
32. Ne pas couvrir l´appareil avec un torchon ou une serviette pendant l´utilisation.
33. Retirer tout objet étranger avant d´utiliser l´appareil.

2. Instructions sur le set de cordon spécial

A Un cordon d´alimentation court est fourni pour réduire les risques d´enchevêtrement et de trébucher dedans comme avec un cordon long.

B Des rallonges sont disponibles et peuvent être utilisées avec précaution.

C Si la rallonge est utilisée :

(1) La puissance nominale marquée de la rallonge doit être au moins égale à celle de l´appareil.

(2) La rallonge ne doit pas passer ou être placée au dessus du four et être à portée des enfants où ils peuvent la tirer ou trébucher dessus.

Avertissement

Risque de décharge électrique.

Utiliser uniquement des prises de terre.

Ne pas enlever la prise de terre.

Ne pas utiliser d’adaptateurs.

Ne pas utiliser de rallonges.

Le non-respect de ces instructions peut provoquer des blessures mortelles, un incendie ou un choc électrique.

3. Avant la première utilisation

Sortez l’appareil de son emballage. DANGER POUR LES ENFANTS – risque de mort due à l’étouffement / l’ingestion. Tenir l’emballage hors de la portée des enfants.
Jetez-le immédiatement.

Débranchez le connecteur de la prise.

Nettoyez le récipient avec de l’eau chaude et une petite quantité de détergent avant la première utilisation. Essuyez le compartiment intérieur avec un chiffon sec.

Ne pas immerger les composants électriques !

Nettoyez le couvercle uniquement à l’aide d’un chiffon légèrement humide et laisser sécher.

Mise sous vide avec les sacs adaptés

Utilisez uniquement les sacs destinés pour la mise sous vide.
Vérifiez qu'aucune épice ou similaire ne se trouve dans la zone de fermeture étanche, sinon, une fermeture hermétique n'est pas possible et l'eau peut pénétrer dans le sac.

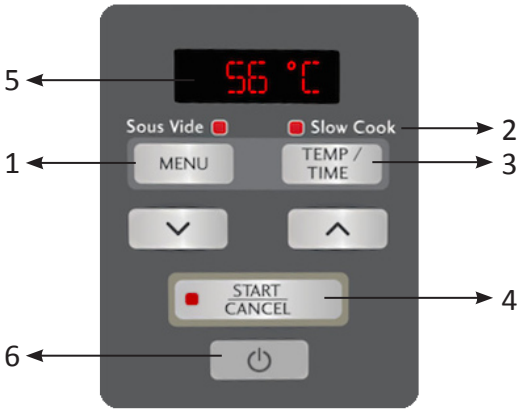
Équipement pour la mise sous vide

L'équipement adapté pour la mise sous vide est disponible dans les magasins spécialisés. Veuillez utiliser seulement l'équipement approprié.

4. Description et fonction des éléments

Panneau de commande

Faire fonctionner l'appareil via le menu est très simple. Sélectionnez la température et la durée voulues dans le menu et commencez ensuite le processus de cuisson. Si aucune fonction n'a été choisie pendant 20 secondes, le processus est annulé.



1 Changement de menu

Appuyez sur le bouton de changement de menu (MENU) pour passer au menu sous vide ou au menu cuisson lente.

2 Affichage du menu de cuisson

Un témoin lumineux affiche le menu correspondant. Choisissez le menu SOUS VIDE avec les températures entre 40°C et 90°C ou le menu cuisson lente (Slow Cook) « Cuiseur lent » avec une garde au chaud (auto keep warm) basse (low), haute (high) ou automatique.

3 Température et affichage de la durée

Après avoir choisi la méthode de préparation, vous pouvez corriger la température (TEMP) ou la durée (TIME) à l'aide des flèches (∨ ∧).

4 Bouton Start / Stop

Pour commencer le processus de préparation, appuyez sur le bouton de démarrage (START). Pour le terminer, maintenez le bouton d'annulation (CANCEL) enfoncé.

5 Panneau d'affichage LED

Affiche la durée de cuisson ou le temps écoulé de la fonction garder au chaud.

6 Bouton On / Off

Pour allumer et éteindre l'appareil. Éteignez toujours l'appareil avant de débrancher le câble d'alimentation.

Réglage menu	Échelle de température
Sous vide	40-90°C
Cuisson lente	High, low, warm

Réglage durée	Unité de durée
Sous vide	1-24 h, Minimum 1 h, 10 Min unit
Cuisson lente	High 2-8 h, High 4 h, 30 Min unit

5. Guide de référence rapide

Votre préparation sous vide parfaite en quelques étapes à peine.

1. Assaisonnez vos plats pour relever leur saveur.
2. Mettez vos plats sous vide. Les dispositifs de mise sous vide adéquats sont disponibles dans les magasins spécialisés ou auprès des vendeurs en ligne.
3. Une fois la température désirée atteinte, mettez délicatement les sacs dans l'eau.
4. Lorsque le processus de cuisson est terminé, assaisonnez vos plats pour relever leur saveur et améliorer leur présentation. Caramélisez les graisses et les protéines pour un goût plus intense.

Préparation des plats.

Suivez les instructions pour préparer les plats.
Vérifiez toujours que les plats à préparer sont frais et de qualité.
Vérifiez toujours que la viande, le poisson, les fruits de mer et la volaille, par exemple, avaient été stockés avant utilisation dans une température inférieure à 5°C.
Avant utilisation, les sacs sous vide doivent être nettoyés et ils ne doivent pas avoir été utilisés avant pour éviter toute impureté.
Préparez toujours votre nourriture uniquement sur des surfaces de travail propres.
Lavez vos mains soigneusement avant de commencer la préparation.
Veuillez préparer les plats en quantité adéquate (épaisseur) et à la bonne température.

Cuisson sous vide

Suivez les instructions relatives au réglage de la durée et de la température dans la section les instructions de préparation.
Assurez-vous que les sacs sont fermés correctement et hermétiquement, sinon le processus de cuisson sera inhibé.
Assurez-vous que le sac est toujours fermé hermétiquement à l'issue du processus de cuisson.

Cuisson lente

Réglage Bas (Low) – convient au processus de cuisson et à la cuisson lente.
Réglage Haut (High) – pour une cuisson plus rapide. Une heure en mode Haut aboutit au même résultat que deux heures et demie en mode Bas.
Fonction Garder au chaud (Keep-warm) – une fois le processus de cuisson terminé, la fonction garder au chaud se met en marche automatiquement pour garder les mets au chaud jusqu'à ce qu'ils soient servis.

Indications relatives aux différentes durées de cuisson

N'oubliez pas : une durée de cuisson n'est donnée qu'à titre indicatif.
Laissez-vous guider par vos goûts personnels et n'hésitez pas d'expérimenter des durées de cuisson différentes.
La durée de cuisson dépend également toujours de la taille et de la solidité des plats.

Plat	**Température**	**Durée**	**Durée de la garde au chaud**
Volaille	65-85°C	environ 2 heures	dure env. 2-3 heures
Bœuf	à 50 °C ou plus	dure env. 1-8 heures	dure env. 6-10 heures
Agneau	à 50 °C ou plus	dure env. 1-8 heures	dure env. 6-10 heures
Porc	60-85°C	dure env. 8-10 heures	dure env. 6-12 heures
Poisson	à 50 °C ou plus	dure env. 1 heure	dure env. 1 heure
Légumes	à 85 °C ou plus	dure env. 1 heure	dure env. 2 heures

Préparation selon la méthode sous vide

Vérifiez que l'appareil est posé sur une surface plate. Connectez l'appareil à une prise électrique et appuyez sur l'interrupteur.
L'appareil émet un bip et le panneau d'affichage s'allume. Le paramétrage de base est automatiquement réglé sur 50°C.

Remplissez le compartiment intérieur avec de l'eau jusqu'à ce que le niveau exigé soit atteint. Remettez le couvercle sur le compartiment. Vérifiez toujours que la hauteur maximale de remplissage n'est pas dépassée.

Dans le menu cuisson, sélectionnez le réglage sous vide. Appuyez sur le bouton de menu jusqu'à ce que « Sous vide » s'allume.

Pour régler la température, appuyez sur la flèche vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la température désirée s'affiche.

Pour choisir la durée, appuyez sur la flèche vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la durée désirée soit réglée. Chaque fois que vous appuyez sur le bouton, le temps avance par paliers de 10 minutes. Maintenez le bouton enfoncé pour régler les intervalles de temps plus rapidement.
Une fois les réglages désirés effectués, appuyez sur le bouton de démarrage pour initier le processus de cuisson. Le processus de chauffage est activé.
L'appareil a besoin d'un peu de temps pour atteindre la température réglée.

Ne placez la nourriture dans le compartiment intérieur qu'une fois c'est fait. Une lumière rouge sur le panneau d'affichage indique que la température souhaitée a été atteinte. L'appareil émet trois bips et la lumière rouge s'arrête de clignoter. L'appareil est maintenant prêt pour préparer vos aliments.
Enlevez le couvercle à l'aide des poignées appropriées. L'idéal est d'utiliser une paire de gants de cuisine pour éviter de se brûler. Déposez soigneusement les sacs avec vos plats dans l'eau. Le niveau d'eau ne doit pas dépasser la marque de niveau maximum.
Lorsque les sacs ont été correctement placés dans le compartiment intérieur, remettez le couvercle sur l'appareil et appuyez sur le bouton de démarrage.
Une fois le temps de préparation écoulé, un signal sonore retentit trois fois. L'appareil s'éteint automatiquement.

Préparation avec la fonction de cuisson lente (slow cooking)

Assurez-vous que l'appareil est bien posé sur une surface plate. Connectez l'appareil à une prise électrique et appuyez sur l'interrupteur. L'appareil émet un bip et le panneau d'affichage s'allume. L'appareil se positionne automatiquement sur le menu sous vide.

Enlevez le couvercle et placez vos plats dans l'eau dans le compartiment intérieur.

Réglez la fonction cuisson lente via le menu jusqu'à ce que panneau d'affichage s'allume indiquent la température basse (LOW).

Passez de température basse (Low) à haute (High) via les flèches.

Pour régler la durée, appuyez sur le bouton de durée et choisissez la durée de cuisson en appuyant sur la flèche vers le haut ou vers le bas. Chaque appui sur le bouton modifie la durée par palier de 30 minutes. Si vous maintenez le bouton enfoncé, la durée avance plus rapidement. Une fois la durée et la température désirées réglées grâce au menu, appuyez sur le bouton de démarrage pour initialiser le processus de cuisson.
Le décompte de la durée commence.
Une fois le temps programmé écoulé, un signal sonore retentit trois fois. Ensuite, la fonction Garder au chaud se met en marche automatiquement et la lumière verte apparaît sur le panneau d'affichage. La minuterie démarre et indique depuis combien de temps les plats sont gardés au chaud.
Veuillez vous assurer de ne pas soulever le couvercle pendant la cuisson car cela pourrait allonger le temps de préparation. Soulevez le couvercle seulement si c'est absolument nécessaire.

6. Nettoyage et conservation

Arrêtez l'appareil et débranchez-le de sa source d'alimentation.
Avant de nettoyer l'appareil, assurez-vous qu'il a suffisamment refroidi après utilisation.
Versez de l'eau uniquement une fois l'appareil suffisamment refroidi pour éviter de vous brûler.

Ne jamais immerger l'appareil dans l'eau car il pourrait être endommagé.
Le couvercle et le compartiment intérieur peuvent aller au lave-vaisselle.
Avant de réutiliser les éléments, veuillez les sécher soigneusement.

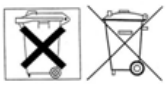
SPÉCIFICATIONS

No. du modèle	KVS-160
Alimentation électrique	220-240 V 50/60 Hz
Consommation électrique (cuisson) (Garder au chaud)	550 W 3,1 kW (a environ 70 °C)
Dimensions	440 mm (B) x 290 mm (T) x 230 mm (H)
Poids (approx.)	3,5 kg
Minuterie	24 h digital
Accessoires	Câble, travers de la grille
Longueur du cordon	Ca. 0,95 m

7. Service

Ce modèle dans la gamme de produit KeMar est recommandé pour une UTILISATION DOMESTIQUE UNIQUEMENT. Son utilisation pour une raison commerciale annule la garantie.
Pour la réparation, nous vous recommandons de contacter le revendeur du produit. Sinon, chercher le concessionnaire le plus proche sur internet à l´adresse www.kemar.de et suivre les liens SERVICE & SUPPORT.

KeMar Gmbh
Département du service
Rohlfsstr.5
D-81929 Munich / Allemagne
Téléphone: +49 (89) 28857266
service@kemar.de



Votre produit KeMar est conçu et fabriqué avec des matériels et des composants de qualité supérieure qui peuvent être recyclés et réutilisés. Ce symbole signifie que les équipements électriques et électroniques en fin de vie doivent être éliminés séparément des ordures ménagères. Nous vous prions donc de confier cet équipement à votre centre local de collecte/recyclage.

Dans l´Union Européenne, il existe des systèmes sélectifs de collecte pour les produits électriques et électroniques usagés.
Aidez-vous à conserver l´environnement dans lequel nous vivons!

Les machines ou appareils électriques et électroniques contiennent fréquemment des matières qui, si elles sont traitées ou éliminées de manière inappropriée, peuvent s´avérer potentiellement dangereuses pour la santé humaine et pour l´environnement.
Cependant, ces matières sont nécessaires au bon fonctionnement de votre appareil ou de votre machine. Pour cette raison, il vous est demandé de ne pas vous débarrasser de votre appareil ou machine usagé avec vos ordures ménagères.

Garanties du vendeur - Conditions de la garantie

Cher Client,

Nos produits sont soumis à un contrôle très strict.
Néanmoins, si un produit acheté chez nous ne fonctionne pas correctement, nous en sommes vraiment désolés et vous demandons de contacter le service client dont les coordonnées sont indiquées ci-dessous. Nous serons heureux de pouvoir vous aider par téléphone via notre Hotline.
En plus de la garantie légale, nous accordons une garantie sur tous nos produit achetés chez nous, selon les conditions indiquées ci-dessous.

Cela ne touche pas vos droits prévus par la loi.

1) La période de garantie est d'un an à compter de la date d'achat. La garantie est valide au sein de l'Union européenne et en Suisse.

2) Pendant la période de garantie, l'équipement présentant un défaut matériel ou de fabrication sera réparé ou remplacé selon notre choix.
Les équipements échangés ou leurs parties deviennent notre propriété. En aucun cas, la prestation de services couverts par la garantie ne prolongera la période couverte par la garantie, ni ne constituera le début d'une nouvelle période de garantie.

3) Les revendications de garantie doivent être déclarées immédiatement après avoir constaté le défaut, pendant la durée de validité de la garantie.

4) Afin de présenter une réclamation couverte par la garantie, il faut effectuer les étapes suivantes :
Veuillez contacter le service client par e-mail, fax ou téléphone, pour que nous puissions vous envoyer un e-mail avec une étiquette d'affranchissement gratuit dans un fichier PDF. Utilisez cette étiquette d'expédition pour renvoyer gratuitement l'équipement défectueux à l'adresse indiquée avec la carte de garantie ci-dessous et la preuve d'achat originale.
Si le défaut est couvert par notre garantie, vous recevrez votre équipement réparé ou un nouvel équipement. Les frais d'envois seront payés par nous.

5) Les prétentions aux titre de la garantie sont exclues pour les dommages dus aux :
- utilisation abusive ou incorrecte
- exposition environnementale (humidité, chaleur, surtensions, poussière, etc.)

- non-respect des consignes de sécurité s'appliquant à l'équipement
- non-respect des instructions contenues dans le manuel
- utilisation de la force (par ex. coup, coup de pied, chute)
- intervention d'un service non autorisé par nous
- tentatives de réparation arbitraires
- envoi dans un emballage non adapté au transport

6) Nous proposons également de réparer les défauts ou les dommages subis par l'équipement qui ne sont pas (ou qui ne sont plus) couverts par la garantie, contre le remboursement des frais. Veuillez contacter le service client pour une offre individuelle. Dans ce cas, les frais d'expédition seront à votre charge.

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 Munich
Allemagne
Tél. : +49 (0)89 28857266
Fax : +49 (0)89 28857265
E-mail : service@kemar.de

CARTE DE GARANTIE

En cas de demande de garantie, veuillez contacter le service client indiqué ci-dessous. Détachez cette carte, remplissez-la clairement et lisiblement et renvoyez-la avec l'équipement défectueux et la preuve d'achat originale à l'adresse suivante :

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 Munich
Allemagne
Tél. : +49 (0)89 28857266
Fax : +49 (0)89 28857265
E-mail : service@kemar.de

Équipement / Nom de l'équipement :

Date d'achat : _____ (preuve d'achat incluse)

Description du défaut :

Nom :_____

Rue :_____ Code postal / Ville_____

Tél. :_____ Fax :_____

Date :_____ Signature :_____

KeMar GmbH n'assume aucune responsabilité en cas de dommages indirects ou consécutifs.
Nous nous réservons le droit de modifier les caractéristiques techniques sans préavis.

IT

Contenuti: Pagina

1. Sicurezza 47
2. Note speciali per i requisiti elettrici e i cavi di alimentazione 49
3. Prima dell'utilizzo 49
4. Descrizione e funzione delle parti. 50
5. Guida rapida – pochi passi per ottenere una perfetta cottura sous-vide 52
6. Pulizia e manutenzione 54
7. Servizio clienti / Garanzia 55

Il Benessere attraverso L'innovazione

La cucina sous-vide è fondata su una tecnica totalmente differente da quella tradizionale per la preparazione dei cibi. La cottura avviene a basse temperature in una busta sottovuoto, all'interno di un recipiente a bagnomaria. Questo ci permette di esaltare i sapori con risultati ad altissimi livelli.

Gentile cliente,

la nuova cucina sous-vide ti aiuterà a preparare in un lampo deliziosi piatti. E' semplice da utilizzare e facile da pulire grazie al recipiente interno con fondo antiaderente.

Nel nostro sito web troverai ricette e consigli utili che ti introdurranno alla cucina sous-vide.

All'interno sono presenti sistemi di sicurezza. Ti raccomandiamo di leggere attentamente le avvertenze e di utilizzare il prodotto nella maniera descritta all'interno del manuale, per evitare danni o ferite accidentali.

Conserva questo manuale per utilizzi futuri. Nel caso il prodotto venga ceduto, anche il presente manuale dovrà essere fornito.

Indica il rischio di infortunio.

Indica il rischio di infortunio dovuto ad elettricità.

Indica il rischio di scottature e ustioni.

Indica la presenza di informazioni aggiuntive.

1. Importanti indicazioni di Sicurezza

Utilizzo

La cucina sous-vide è ideale per preparare pietanze a bagnomaria.
Non è adatto per arrostire cibi.
E' pensato esclusivamente per uso privato e non commerciale.
Il produttore non si assume responsabilità in caso di uso improprio causato dal mancato attenersi alle presenti istruzioni.
Per evitare rischi, solo il servizio clienti è autorizzato ad eseguire riparazioni.

Le precauzioni importanti descritte nel manuale devono essere seguite attentamente al fine di evitare incendi, scosse elettriche,
infortuni e/o danni materiali:

1. Leggere tutte le istruzioni.
2. Non toccare le superfici calde. Usare manici e manopole.
3. Al fine di evitare incendi, scosse elettriche e infortuni, non immergere cavi elettrici, spine o qualsiasi altro dispositivo in acqua o altri liquidi.
4. L´uso di qualsiasi apparecchiature da parte o nelle vicinanze di bambini deve essere sottoposto ad attenta supervisione da parte di adulti.
5. Scollegare l'apparecchiatura dalla spina quando non viene utilizzata e prima delle operazioni di pulizia. Lasciare che l´apparecchiatura si raffreddi, prima di collegare o rimuovere componenti e prima di iniziare le operazioni di pulizia.
6. Non utilizzare l´apparecchiatura con cavi o spine deteriorati in seguito a malfunzionamenti o altri danneggiamenti. Restituire l´apparecchiatura ad un centro assistenza autorizzato per controlli, riparazioni o modifiche.
7. Al fine di evitare scosse elettriche, non inserire corpi estranei, come spine e cavi, nelle aperture.
8. L´uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare incendi, scosse elettriche o infortuni.
9. Non utilizzare all´aperto.

10. Non lasciare cavi sospesi sul bordo di tavoli o banchi, o a contatto con superfici calde.
11. Non posizionare l´apparecchiatura sopra o nelle vicinanze di fornelli a gas o elettrici caldi, né in forni riscaldati.
12. Si prega di fare estrema attenzione nel muovere apparecchiature contenenti olio o altri liquidi caldi.
13. Non pulire l´apparecchiatura con detergenti, lane d´acciaio o altri materiali abrasivi.
14. Collegare sempre prima la spina all´apparecchiatura e solo successivamente il cavo alla presa.
    Per scollegare, posizionare l´interruttore su „Off“ e poi togliere la spina dalla presa.
15. L´apparecchiatura è destinata esclusivamente all´uso per cui è stata concepita.
    Il prodotto è stato progettato esclusivamente per uso domestico.
16. Utilizzare esclusivamente il voltaggio corretto.
17. Mantenere sempre la spina ben pulita.
18. Collegare l´apparecchiatura esclusivamente ad una singola presa elettrica.
19. Assicurarsi che la spina sia ben inserita all´interno della presa.
20. Non cercare di inserire o disinserire la spina con le ani bagnate..
21. Non toccare lo sfiato del vapore.
22. Maneggiare con cura il cavo di alimentazione.
23. Scollegare il cavo di alimentazione afferrando solamente la spina.
24. Non scuotere l´apparecchiatura afferrandola per la maniglia.
25. Non toccare la parte in metallo nel coperchio esterno o interno mentre l´apparecchio è in funzione o immediatamente dopo.
26. Non utilizzare l´apparecchiatura vicino a fiamme o luoghi umidi.
27. Non utilizzare l´apparecchiatura su superfici instabili o sensibili al calore.
28. Non toccare il Pulsante di apertura nel trasportare l´apparecchiatura.
29. Non usare contenitori interni diversi da quello fornito.
30. Non posizionare l´apparecchiatura vicino a pareti o mobili (a meno di 30 cm).
31. Non posizionare l´apparecchiatura in luoghi dove potrebbe essere raggiunta da schizzi di olio caldo di frittura, né in luoghi esposti a luce solare diretta.
32. Non coprire l´apparecchiatura in funzione con stracci o asciugamani.
33. Togliere tutte le sostanze estranee prima dell´uso.

2. Instruzioni per set cavi specia

A L´apparecchio ha un cavo di alimentazione corto per ridurre il rischio di grovigli e incidenti dovuti ad un cavo troppo lungo.

B Sono disponibili delle prolunghe che devono essere utilizzate con cura.

C Se le prolunghe vengono utilizzate:

(1) La potenza elettrica nominale della prolunga deve essere pari o superiore a quella dell´apparecchiatura.

(2) La prolunga non deve poggiare sul ripiano, onde evitare che venga tirata dai bambini o che vi si inciampi.

Attenzionie

Rischio di shock elettrico.

Utilizzare solo prese con messa a terra.

Non rimuovere le connessioni per la messa a terra.

Non utilizzare adattatori.

Non utilizzare prolunghe.

La mancata osservanza delle istruzioni potrebbe causare danni permanenti, incendi o shock elettrici.

3. Prima dell'utilizzo

Estrarre il prodotto dalla confezione. RISCHIO PER I BAMBINI – rischio di morte per soffocamento/ ingoio della confezione. Tenere la confezione lontana dalla portata dei bambini. E' consigliabile disfarsene quanto prima.

Disconnettere la spina dalla presa.

Ripulire il contenitore con acqua calda ed un po' di detergente prima di utilizzarlo. Asciugare il recipiente con un panno.

Non immergere in acqua i componenti elettrici.

Asciugare il coperchio con panno umido e lasciarlo asciugare.

Utilizzare le buste sottovuoto

Utilizzare solo buste adatte al sottovuoto.
Assicurarsi che non vi siano elementi che ostruiscano la chiusura in corrispondenza della saldatura poiché si renderebbe impossibile una chiusura ermetica e l'acqua potrebbe infiltrarsi all'interno della busta.

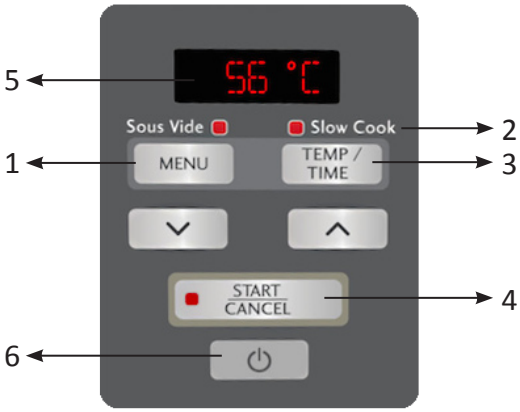
Strumentazione per il sottovuoto

Gli strumenti adatti per il sottovuoto sono venduti in negozi specializzati. Si consiglia di utilizzare la strumentazione appropriata.

4. Descrizione e funzione delle parti

Pannello di controllo

Le operazioni del menu sono molto semplici. Selezionare la temperatura e l'orario dal menu, per poi avviare il processo di cottura. Se non è stata selezionata nessuna funzione entro 20 secondi, il processo verrà cancellato.



1 Tasto Menu

Premere il tasto del menu (MENU), per scegliere tra sous-vide o cottura lenta.

2 Menu di cottura

Accanto ad ogni menu è presente una luce di controllo. Scegliere tra il menu SOUS VIDE con una temperature tra i 40°C e 90°C, oppure, il menu cottura lenta (COTTURA LENTA) a bassa, alta o automatica temperatura (auto regolazione).

3 Display della temperatura e dell'ora

Dopo aver scelto il metodo di cottura, si può scegliere la temperatura (TEMP) o l'ora (ORA) con il tasto freccia (⌄ ⌃).

4 Tasto Start/Stop

Per avviare/interrompere il processo di cottura, premere il tasto di avvio (AVVIO). Per interrompere la cottura, tener premuto verso il basso il tasto di cancellazione (INTERROMPI).

5 Pannello LED

Mostra il tempo di cottura o il tempo trascorso della funzione di riscaldamento.

6 Tasto On/ Off

Accende e spegne l'apparecchio. Spegnere sempre l'apparecchio prima di togliere la spina.

Menu impostazioni	Intervallo di temperatura
Sous Vide	40-90°C
Cottura lenta	High, low, warm

Impostazioni ora	Unità di tempo
Sous Vide	1-24 ore, Minimo 1 ora, 10 Min unità
Cottura lenta	High 2-8 ore., High al 4 ore, 30 Min unità

5. Guida rapida

Pochi passi per ottenere una perfetta cottura sous-vide

1. Insaporisci I tuoi piatti per esaltarne I sapori
2. Rendi i tuoi piatti sottovuoto. Macchinari per il sottovuoto sono acquistabili presso negozi specializzati o rivenditori online.
3. Quando la temperature desiderata è stata raggiunta, adagiare in acqua le buste.
4. Quando il processo di cottura è terminato, sala i tuoi piatti in modo da esaltarne il sapore e l'aspetto. Il calore fa caramellare I grassi e le calorie per un gusto più intense.

Preparare i piatti.

Seguire le istruzioni per la preparazione.
Assicurarsi sempre che i piatti da preparare siano freschi e di alta qualità.
Assicurarsi sempre che carne, pesce, frutti di mare e pollame, ad esempio, siano stati conservati al di sotto di 5°C prima di utilizzarli.
Prima di utilizzarle, le buste sottovuoto devono essere state lavate ed inutilizzate per evitare la presenza di impurità.
Preparare il cibo sempre su superfici pulite.
Lavare bene le mani prima di preparare i piatti.
Preparare i piatti in una corretta misura (spessore) e ad una giusta temperatura.

Cottura sous-vide

Seguire le istruzioni per le impostazioni del tempo e della temperatura nella sezione preparazione.
Assicurarsi che le buste siano chiuse, altrimenti il processo di cottura verrà interrotto.
Assicurarsi che la busta sia chiusa anche dopo che la cottura è terminata.

Cottura lenta

Impostazioni basse – adatte per processi di cottura e cottura lenta
Impostazioni alte – per cotture rapide. Un'ora in modalità alta ha gli stessi effetti di due ore e mezzo a modalità bassa.
Funzione riscaldamento – Quando il processo di cottura è terminato, la funzione di riscaldamento subentra automaticamente per tenere le pietanze calde fino a che non vengono servite.

Guida ai diversi tempi di cottura.

Ricordare: I tempi di cottura sono solo stimabili. Per scoprire il proprio gusto personale, bisogna fare dei tentativi.
I tempi di cottura dipendono sempre dalle dimensioni e dalla resistenza dei cibi.

Cibi	Temperatura	Tempo	Tempo di riscaldamento
Pollo	65-85°C	circa 2 ore	circa 2-3 ore
Manzo	dal 50°C e più	circa 1-8 ore	circa 6-10 ore
Agnello	dal 50°C e più	circa 1-8 ore	circa 6-10 ore
Maiale	60-85°C	circa 1-10 ore	circa 6-12 ore
Pesce	dal 50°C e più	circa 1 ora	circa 1 ora
Verdure	dal 85°C e più	circa 1 ora	circa 2 ore

Preparazione con tecnica sous-vide

Assicurarsi che l'apparecchio sia posizionato su di una superficie piana. Collegare l'apparecchio ad una presa elettrica e premere il tasto di accensione.
L'apparecchio emette un segnale acustico ed il pannello si illumina.
Le impostazioni di base sono regolate automaticamente su 50°C.

Riempire d'acqua il recipiente interno fino a raggiungere il livello necessario. Riporre il coperchio sul recipiente. Assicurarsi sempre che la capienza massima non venga superata.

Dal menu di cottura selezionare l'impostazione sous-vide. Premere il tasto menu finchè non si illumina sous vide.

Per regolare la temperatura, premere il tasto freccia verso l'alto o il basso finchè non viene raggiunta la temperature desiderata.

Per regolare il tempo, premere il tasto freccia verso l'alto o il basso finchè non viene raggiunto il tempo desiderato. Ogni volta che premi il tasto, il tempo avanza di 10 minuti. Tenere premuto il tasto verso il basso per scorrere il tempo più velocemente.
Quando hai selezionato le impostazioni desiderate, premi il tasto di avvio per dare inizio alla cottura. Il processo di riscaldamento verrà attivato.
L'apparecchio ci impiegherà un po' di tempo per raggiungere la temperatura desiderata. Solo allora, mettere il cibo nel recipiente interno. Una luce rossa sul display indicherà che la temperatura è stata raggiunta.

L'apparecchio emetterà tre segnali acustici e la luce rossa smetterà di lampeggiare.
L'apparecchio sarà pronto per preparare i tuoi cibi.
Rimuovere il coperchio utilizzando le maniglie. E' consigliabile utilizzare un paio di guanti da cucina per evitare scottature. Immergere adagio in acqua le buste con i cibi. Il livello dell'acqua non deve superare il segno di limite massimo.
Quando le buste saranno state messe nel recipiente, rimettere il coperchio e premere il tasto di avvio. Dopo che il tempo di preparazione è trascorso, verranno emessi tre segnali acustici. L'apparecchio si spegnerà automaticamente.

Preparazione con la funzione cottura lenta

Assicurarsi che l'apparecchio sia situato su di una superficie piana. Collegare l'apparecchio ad una presa elettrica e premere il tasto di accensione.
L'apparecchio emette un segnale acustico ed il pannello si illumina.
L'apparecchio entra automaticamente nel menu sous-vide.

Rimuovere il coperchio e collocare i tuoi piatti nell'acqua del recipiente interno.

Selezionare la funzione cottura lenta dal menu finchè il display non si illumina ed indica temperatura BASSA.

Cambiare le impostazione da Basso ad Alto attraverso il tasto freccia

Per scegliere il tempo, premere il tasto tempo e scegliere il tempo di cottura utilizzando i tasti freccia. Ad ogni tocco del tasto, il tempo si modifica di 30 minuti.
Per far scorrere il tempo velocemente, tenere il tasto premuto.
Appena si seleziona il tempo desiderato e la temperatura dal menu, premere il tasto di avvio per avviare la cottura. Partirà un conto alla rovescia.
Al termine, si udirà un segnale acustico per tre volte. Verrà automaticamente avviata la funzione di riscaldamento ed una luce verde comparirà sul display.
Il timer partirà ed indicherà quanto tempo i piatti sono stati tenuti in caldo.
Non sollevare il coperchio durante la cottura poichè il tempo di preparazione potrebbe allungarsi, sollevare il coperchio solo se assolutamente necessario.

6. Pulizia e manutenzione

Spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla corrente.
Prima di pulirlo, assicurarsi che si sia raffreddato dopo l'uso.
Versare l'acqua soltanto se l'apparecchio si è raffreddato a sufficienza, per evitare ustioni.
Non immergere mai l'apparecchio in acqua poiché potrebbe subire danni.
Il coperchio e il recipiente interno possono andare in lavastoviglie.
Prima di riutilizzare le parti, asciugarle bene.

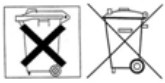
NOTE

Modello N.	KVS-160
Alimentazione	220-240 V 50/60 Hz
Consumo energetico (Cottura) (Mantenimento del calore)	550 W 3,1 kW (di circa 70 °C)
Dimensioni	440 mm (B) x 290 mm (T) x 230 mm (H)
Peso (ca.)	3,5 kg
Timer	24 ore digital
Accessori	cavi elettrici, griglia
Lunghezza cavo	Ca. 0,95 m

7. Assistenza

Questo modello di KeMar è destinato SOLO AD USO DOMESTICO. Se utilizzato per attività commerciali la garanzia non avrà validità.
Per ottenere assistenza, consigliamo di rivolgervi al rivenditore presso cui avete acquistato il prodotto. Qualora ciò non fosse possibile, cercate su Internet il centro di assistenza più vicino visitando la pagina Web all´indirizzo www.kemar.de, seguite i link – Service & Support.

KeMar GmbH
Servizio di Assistenza
Rohlfsstr. 5
D-81929 Monaco / Germania
Telefono: +49 (89) 28857266
service@kemar.de



Il vostro prodotto KeMar è stato costruito da materiali e componenti di alta qualità, che sono riutilizzabili o riciclabili.
Prodotti elettrici ed elettronici portando questo simbolo alla fine dell´uso devono essere smaltiti separatamente dai rifiuti casalinghi.
Vi preghiamo di smaltire questo apparecchio al deposito comunale.

Nell´Unione Europea esistono sistemi di raccolta differenziata per prodotti elettrici ed elettronici.
Aiutateci a conservare l´ambiente in cui viviamo!

Garanzia del venditore - Termini della garanzia

Gentile Cliente,

i nostri prodotti sono sottoposti a rigorosi controlli di qualità.
Se tuttavia una pentola elettrica multifunzione/ per la prodotto acquistata da noi non funziona correttamente, ci dispiace molto e le chiediamo di contattare il Servizio Clienti indicato più in basso. Saremo ben lieti di aiutarla telefonicamente tramite la linea diretta menzionata precedentemente.
Oltre alla garanzia legale, applichiamo una garanzia su tutte le pentole elettriche multifunzione/ per la prodotto acquistate da noi, secondo le disposizioni dettate più in basso.

Essa non rappresenta un limite ai vostri diritti legali.

1) Il periodo di garanzia è di un anno a partire dalla data di acquisto. La garanzia è valida nell'ambito dell'Unione Europea e in Svizzera.

2) Nel periodo di garanzia, gli apparecchi difettosi a causa dei materiali adoperati o per problemi di fabbricazione saranno riparati o rimpiazzati a vostra scelta.
I dispositivi o le parti dei dispositivi cambiati diventeranno di nostra proprietà. Il servizio di garanzia non prolungherà il periodo di garanzia, né attiverà una nuova garanzia.

3) I reclami coperti da garanzia vanno effettuati immediatamente dopo aver riscontrato il difetto, entro il periodo di garanzia.

4) Per effettuare reclami coperti da garanzia, è necessario seguire questi passaggi: contattare il Servizio Clienti tramite e-mail, fax o telefono, di modo che possiamo che possiamo inviarle una targhetta di spedizione affrancata in un file pdf. Lei deve utilizzare questa targhetta di spedizione per inviare l'apparecchio difettoso, senza affrancatura, all'indirizzo di servizio dato, includendo la carta di garanzia e lo scontrino originale d'acquisto. Se il difetto fa parte di quelli coperti da garanzia, riceverà l'apparecchio riparato o un apparecchio nuovo. I costi di spedizione per la restituzione saranno a nostro carico.

5) I reclami coperti da garanzia non verranno accettati nel caso il danno sia dovuto a:
- Uso improprio o scorretto
- Esposizioni ambientali (all'umidità, al caldo, a sovratensione, a polvere, ecc.)
- Al fatto di non aver seguito le precauzioni di sicurezza applicabili all'apparecchio.
- Al fatto di non aver seguito le istruzioni scritte sul manuale.
- All'utilizzo della forza (es. colpi, calci, cadute)
- A interferenze da parte di un indirizzo di servizio non autorizzato da noi
- A tentativi arbitrari di riparazione
- A spedizione in un imballaggio non adatto al trasporto

6) Ci offriamo anche di riparare i difetti o i danni all'apparecchio che non sono (o non sono più) coperti da garanzia, con un rimborso dei costi da parte sua.

La preghiamo di contattare il Supporto Clienti per ottenere un'offerta individuale.
In questo caso, i costi di spedizione sono a suo carico.

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 Monaco
Germania
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-mail: service@kemar.de

CARTA DI GARANZIA

In caso di reclamo coperto da garanzia, la preghiamo di contattare il Servizio Clienti qui specificato. Stacchi la carta, la completi in maniera chiara e leggibile e ce la invii, assieme all'apparecchio difettoso e allo scontrino originale, al seguente indirizzo:

KeMar GmbH
Rohlfsstr. 5
81929 Monaco
Germania
Tel.: +49 (0)89 28857266
Fax: +49 (0)89 28857265
E-mail: service@kemar.de

parecchio/ Nome dell'articolo:

Data dell'acquisto:_____ (Scontrino incluso)

Descrizione del difetto:

Nome:_____

Via:_____ **Codice postale/ Località**_____

Telefono:_____ **Fax:**_____

Data:_____ **Firma:**_____

La KeMar GmbH non si fa carico dei danni accidentali o consequenziali. Dettagli tecnici sono soggetti a modifiche anche senza preavviso.

ES

Indice: Pagína

1. Instrucciones importantes sobre seguridad 61
2. Notas especiales sobre el cable de alimentación/requisitos eléctricos 63
3. Antes del primero uso 63
4. Descripción y función de las partes 64
5. Guía de consulta rápida – en solo unos cuantos pasos a la preparación sous-vide perfecta 66
6. Limpieza y mantenimiento 68
7. Servicio de atención al cliente / Garantía 69

Salud a Través de la Innovación

Cocinar con un sous vide se basa en un principio completamente diferente de la forma tradicional de preparación de comida. La comida se cocina a bajas temperaturas en una bolsa al vacío en un baño de agua. Ello permite una preparación excepcionalmente sabrosa con resultados de cocción al nivel más alto.

¡Estimado cliente!

Su nueva estufa sous-vide le ayuda a preparar comidas deliciosas en un instante. La sous vide es fácil de manipular y fácil de limpiar debido a su olla interna con revestimiento antiadherente.

En nuestro sitio Web encontrará recetas y consejos útiles para una introducción fácil a la cocción sous-vide.

Este artículo tiene aparatos de seguridad integrados. No obstante usted debe leer las instrucciones de seguridad atentamente y solo use el artículo como se describe en este manual para evitar lesiones o daños indirectos.

Guarde este manual para uso posterior. En caso de que el artículo sea pasado, se tiene que pasar este manual también.

Este signo le advierte del riesgo de lesiones.

Este signo le advierte del riesgo de lesiones debido a electricidad.

Este signo le advierte del riesgo de quemaduras o escaldaduras.

Este signo marca información adicional.

1. Cuestiones de Seguridad importantes

Uso Previsto

La estufa sous-vide es adecuada para la preparación de comidas en un baño de agua.
No es adecuada para asar comida.
Está diseñada exclusivamente para el hogar privado y no está previsto para propósitos comerciales.
El fabricante no acepta ninguna responsabilidad en caso de uso indebido causado por no observar este manual de instrucciones. Para evitar peligros, solo servicio al cliente está autorizado para realizar reparaciones al artículo.

Se deben seguir cuidadosamente todas las precauciones importantes descritas en esta sección para evitar la posibilidad de incendio, descarga eléctrica, lesiones personales o daños materiales:

1. Lea todas las instrucciones.
2. No toque las superficies CALIENTES. Utilice las asas o mangos.
3. Para evitar incendios, descargas eléctricas o lesiones personales, no sumerja el cable, los enchufes o los utensilios en agua u otro liquido.
4. Se deberá vigilar atentamente si el aparato se utiliza cerca de niños.
5. Desenchufe la unidad cuando no la utilice y antes de limpiarla. Permita que se enfrié antes de agregar o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
6. No utilice ningún aparato que tenga el cable o el enchufe dañados, si el aparato funciona mal o se ha dañado de alguna manera. Devuelva el aparato a un servicio de reparación autorizado para que lo examine, lo repare o lo ajuste.
7. Para protegerse contra descargas eléctricas, no introduzca objetos extraños como, por ejemplo, alfileres o alambres en ninguna abertura.
8. El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede producir incendios, descargas eléctricas o daños personales.
9. No lo use en el exterior.
10. No deje que el cable cuelgue sobre cantos de mesas o de mostradores o que esté en contacto con superficies calientes.

11. No coloque el aparato encima o cerca de cocinas de gas o eléctricas o dentro un homo caliente.
12. Tenga especial precaución cuando mueva un aparato que contenga aceite caliente u otros líquidos.
13. No limpie el aparato con limpiadores, estropajos metálicos u otro material abrasivo.
14. Enchufe siempre primero el cable al aparato y luego a la toma de pared.
    Para desconectarlo, gire el interruptor hasta la posición „OFF“ y luego desenchufe el cable de la toma de pared.
15. No utilice el aparato para otras funciones. Este producto está diseñado solamente para uso doméstico.
16. Utilice únicamente el voltaje apropiado de corriente eléctrica alterna.
17. Mantenga siempre limpio el enchufe.
18. Enchufe el aparato en una toma eléctrica individual.
19. Asegúrese de que el enchufe está siempre firmemente insertado en la toma de corriente.
20. No intente enchufar o desenchufar el aparato con las manos mojadas.
21. No toque la válvula de vapor.
22. No manipule bruscamente el cable de alimentación.
23. Tire únicamente de la clavija para desenchufar el cable de alimentación.
24. No sacuda el aparato agarrándolo por el asa.
25. No toque la parte metálica del interior de la tapa o la tapa interior durante el funcionamiento o justo después de utilizar el aparato.
26. No utilice el aparato cerca de llamas o zonas húmedas.
27. No utilice el aparato en superficies inestables o no resistentes al calor.
28. No toque el botón Lid Release al transportar el aparato.
29. No utilice un cazo interior diferente del suministrado.
30. No sitúe el aparato cerca de paredes o muebles (alrededor de 30 cm).
31. No coloque el aparato en sitios donde el aceite caliente pueda salpicar el aparato o onde el aparato esté expuesto a la luz directa del sol.
32. No sitúe paños o toallas sobre el aparato durante su funcionamiento.
33. Elimine las sustancias ajenas antes de usar los aparatos.

2. Instrucciones del cable especial

A Se proporciona un cable de alimentación corto para reducir los riesgos de que se enrede o tropiece con un cable más largo.
B Los cables de extensión están disponibles y pueden utilizarse con cuidado.
C Si se utiliza el cable de extensión:

(1) La potencia eléctrica marcada en el cable de extensión deberá ser al menso tan alta como la del aparato.

(2) El cable más largo deberá colocarse de manera que no pase por la encimera o por lugares en los que los niños puedan tirar de él o pisarlo.

¡ADVERTENCIA!

Riesgo de descarga eléctrica.

Solo use tomas conectadas a tierra.

No quite la conexión a tierra.

No use ningún adaptador.

No use ningún cable de extension.

De no observar estas instrucciones puede resultar en lesiones letales, fuego o descarga eléctrica.

3. Antes del primero uso

Saque la unidad del embalaje. PELIGROS PARA LOS NIÑOS – riesgo de muerte debido a asfixia/tragado del embalaje. Mantener el embalaje fuera de alcance de los niños. Deséchelo inmediatamente.

Desconecte el enchufe del tomacorriente.

Limpie el contenedor con agua caliente y un poco de detergente antes del primer uso. Seque la olla con un paño.

¡No sumerja componentes eléctricos en el agua!

Limpie la tapadera solo con un paño húmedo y después déjela secar.

Poner al vacío con bolsas de vacío

Solo use bolsas adecuadas para poner al vacío.
Asegúrese de que no haya condimentos o similares en el área de cierre porque de otra forma unión hermética no es posible y agua puede entrar en la bolsa.

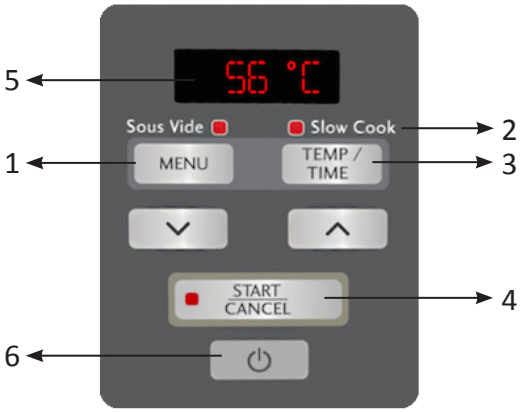
Equipo para poner al vacío.

Equipo adecuado para poner al vacío está disponible en tiendas especializadas. Solo use equipo adecuado por favor.

4. Descripción y función de las partes

Panel de operación

La operación por medio del menú es muy sencilla. Seleccione temperatura y tiempo en el menú y después empiece el proceso de cocción. Si no se ha seleccionado una función en el plazo de 20 segundos, el proceso se cancela.



1 Opción de menú

Presione la opción de menú (MENU) para moverse al sous-vide o al menú de cocción lenta.

2 Pantalla de menú de cocción

Una lámpara de control muestra el menú respectivo. Elija entre el menú SOUS VIDE con temperaturas entre 40°C y 90°C o el menú de cocción lenta (Slow Cook) con función de bajo, alto o mantener caliente automático (auto-mantener caliente).

3 Pantalla de temperatura y tiempo

Después de haber elegido el método de preparación, usted puede corregir la temperatura (TEMP) o tiempo (TIME) con las flechas (⌄ ⌃).

4 Opción Iniciar/Parar

Para iniciar el proceso de preparación, presione el botón iniciar (START). Para finalizarlo, mantenga presionado el botón cancelar (CANCEL).

5 Panel de pantalla LED

Muestra el tiempo de cocción o el tiempo transcurrido de la función mantener-caliente.

6 Opción Encendido/Apagado

Para encender y apagar el aparato. Siempre apague el aparato antes de desenchufar el cable de alimentación.

Ajuste del menú	Rango de temperatura
Sous Vide	40-90°C
Cocción lenta	High, low, warm

Ajuste del tiempo	Unidad de tiempo
Sous Vide	1-24 horas, Minimo 1 ora, 10 minutos unidad
Cocción lenta	High 2-8 horas,High hasta 4 horas, 30 min. unidad

5. Guía de consulta rápida

En solo unos cuantos pasos a la preparación perfecta sous-vide

1. Condimente sus platillos para realzar el sabor.
2. Ponga sus platillos al vacío. Creadoras adecuadas de vacío están disponibles en tiendas especializadas o minoristas en línea.
3. Cuando se alcanza la temperatura deseada, ponga las bolsas cuidadosamente en el agua.
4. Cuando se finaliza el proceso de cocción, saltee sus platillos para realzar el sabor y aspecto. Abrasar carameliza las grasas y proteínas para un sabor más intenso.

Cómo preparar los platillos.

Siga las instrucciones para preparar los platillos.
Siempre asegúrese de que los platos a preparar estén siempre frescos y sean de alta calidad.
Siempre asegúrese de que la carne, pescado, mariscos y aves, por ejemplo, haya estado almacenados a temperaturas debajo de 5°C antes de usar.
Antes de usar, las bolsas de vacío tienen que estar limpias y no usadas para evitar impurezas.
Siempre prepare comidas sobre superficies de trabajo limpias solamente.
Lave sus manos a fondo antes de la preparación.
Prepare los platillos en el tamaño correcto (espesor) y a la temperatura correcta.

Cocción sous-vide

Siga las instrucciones para ajustes de tiempo y temperatura en la sección de instrucciones de preparación.
Asegúrese de que las bolsas estén cerradas adecuada y herméticamente porque de otra forma el proceso de cocción se inhibe.
Asegúrese de que la bolsa aun esté cerrada herméticamente después de que se haya terminado el proceso de cocción.

Cocción lenta

Ajuste bajo – adecuado para procesos de cocción y cocción lenta.
Ajuste alto – para cocción más rápida. Una hora en modo Alto tiene el mismo efecto que dos horas y media en modo Bajo.
Función de mantener-caliente - Cuando el proceso de cocción ha terminado, la función mantener-caliente se enciende automáticamente para mantener las comidas calientes hasta que sean servidas.

Guía sobre diferentes tiempos de cocción

Por favor tenga en cuenta: Las horas de cocción solo se basan en cálculos. Para hallar su gusto individual, siéntase libre de experimentar con el tiempo.
El tiempo de cocción siempre depende también del tamaño y consistencia de los platillos.

Platillo	Temperatura	Tiempo	Tiempo de mantener caliente
Aves	65-85°C	aprox. 2 horas	aprox. 2-3 horas
Carne de res	de 50°C y de más	aprox. 1-8 horas	aprox. 6-10 horas
Carne de cordero	de 50°C y de más	aprox. 1-8 horas	aprox. 6-10 horas
Carne de cerdo	60-85°C	aprox. 8-10 horas	aprox. 6-12 horas
Pescado	de 50°C y de más	aprox. 1 hora	aprox. 1 hora
Verduras	de 85°C y de más	aprox. 1 hora	aprox. 2 horas

Preparación con el método sous-vide

Asegúrese de que el aparato esté colocado en una superficie plana. Conecte el aparato a una toma de corriente y presione el interruptor.
El aparato emite un pitido y la pantalla se enciende. El ajuste básico está fijado automáticamente a 50°C.

Llene la olla interna con agua hasta alcanzar al nivel necesitado. Vuelva a poner la tapa en la olla. Siempre asegúrese de que no se exceda la altura máxima de llenado.

Por medio del menú de cocción, seleccione el ajuste sous-vide. Presione el botón del menú hasta que se encienda sous-vide.

Para fijar la temperatura, presione las flechas hacia arriba o abajo hasta que se muestre la temperatura deseada.

Para elegir el tiempo, presione las flechas hacia arriba o abajo hasta fijar el tiempo deseado. Cada vez que presione el botón, el tiempo avanza por 10 minutos. Mantenga el botón presionado para fijar saltos de tiempo más rápido.
Cuando haya hecho los ajustes deseados, presione el botón iniciar para comenzar el proceso de cocción. El proceso de calentamiento se activa. El aparato requiere algo de tiempo para alcanzar la temperatura fijada. Ponga la comida en la olla interna solo entonces.
Una luz roja en la pantalla indica que se ha alcanzado la temperatura fijada.

El aparato emite un pitido tres veces y la luz roja deja de parpadear. El aparato está ahora listo para preparar su comida. Quite la tapadera con las asas adecuadas. Es mejor usar una par de guantes de cocina para evitar escaldaduras. Ponga las bolsas con sus platillos en el agua con cuidado. El nivel de agua no debe superar la marca máxima.
Cuando se hayan puesto las bolsas adecuadamente en la olla, vuelva a poner la tapadera en el aparato y presione el botón iniciar.
Después que haya trascurrido el tiempo de preparación fijado, se emite una señal acústica tres veces. El aparato se apaga automáticamente.

Preparación con la función de cocción lenta

Asegúrese de que el aparato esté colocado en una superficie plana. Conecte el aparato a una toma de corriente y presione el interruptor. El aparato emite un pitido y la pantalla se enciende. El aparato se va automáticamente al menú sous-vide.

Quite la tapadera y ponga sus platillos en el agua de la olla interna.

Fije la función de cocción lenta por medio del menú hasta que la pantalla se encienda e indique temperatura BAJA.

Cambie el ajuste de Bajo a Alto por medio de las flechas.

Para fijar el tiempo, presione el botón de tiempo y elija el tiempo de cocción presionando las flechas hacia arriba o abajo. Cada toque del botón cambia el tiempo por 30 minutos. Si mantiene el botón presionado, el ajuste de tiempo avanza más rápido.
Tan pronto como haya fijado el tiempo y temperatura deseados por medio del menú, presione el botón iniciar para comenzar el proceso de cocción.
La medición de tiempo comienza con un conteo regresivo.
Después de que haya trascurrido el tiempo fijado, se emite una señal acústica tres veces. Entonces la función de mantener caliente se enciende automáticamente y una luz verde aparece en la pantalla. El temporizador se inicia e indica cuánto tiempo los platillos se han mantenido calientes.
Asegúrese por favor de no levantar la tapadera durante la cocción ya que ello puede extender el tiempo de preparación. Solo levante la tapadera si es absolutamente necesario.

6. Limpieza y mantenimiento

Apague el aparato y desconéctelo de la fuente de alimentación.
Antes de limpiar el aparato, asegúrese de que se haya enfriado suficientemente después del uso. Solo vierta el agua después que se haya enfriado lo suficiente para evitar escaldaduras. Nunca sumerja el aparato en agua ya que se puede dañar.
La tapadera y olla interna son a prueba de lavavajillas.
Antes de reusar las partes, séquelas suficientemente por favor.

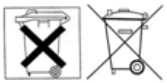
ESPECIFICACIONES

N° de modelo	KVS-160
Fuente de alimentación	220-240 V 50/60 Hz
Consumo energético (cocción) (mantener el calor)	550 W 3,1 kW (bei ca. 70 °C)
Dimensiones	440 mm (B) x 290 mm (T) x 230 mm (H)
Peso (aprox)	3,5 kg
Temporizador	24 horas digital
Accesorios	cable de alimentatión, parrilla
Longitud del cable	Ca. 0,95 m

7. Servicio

Este modelo de la gama de KeMar se recomienda SÓLO PARA USO DOMÉSTICO.
El uso para capacidad comercial extinguirá esta garantía.
Para obtener el servicio de mantenimiento, se aconseja contactar con el distribuidor en el que compró el producto. Si esto no fuese posible, contacte con el proveedor más cercano utilizando la página web www.kemar.de y siguiendo los enlaces SERVICE & SUPPORT.

KeMar GmbH
Departamento de Servicio
Rohlfsstr.5
D-81929 Múnich / Alemania
Teléfono: +49 (89) 28857266
service@kemar.de



Los productos KeMar están diseñados y fabricados con materiales y componentes de alta calidad, que pueden ser reciclados y reutilizados. Este símbolo significa que el equipo eléctrico y electrónico, al final de su ciclo de vida, no se debe desechar con el resto de residuos domésticos. Por favor, deposite su viejo „equipo electrónico“ en el punto de recogida de residuos o contacte con su administración local.
En la Unión Europea existen sistemas de recogida específicos para residuos de aparatos eléctricos y electrónicos.
Por favor, ayúdenos a conservar el medio ambiente!

Garantía del vendedor- Condiciones de la garantía

Estimado cliente,

Nuestros productos están sometidos a controles de calidad estrictos.
Si, a pesar de ello, una producto con nosotros no funciona correctamente, lo lamentamos profundamente y le pedimos contactar el servicio de atención al cliente indicado a continuación. Será un placer atenderle por teléfono a través del servicio de atención descrito anteriormente. Además de la garantía legal, proveemos una garantía en todas las productos nosotros, de acuerdo a las condiciones mencionadas a continuación.

Esto no representa una limitante a sus derechos legales.

1) El período de garantía es de un año a partir de la fecha de compra. La garantía es válida en la Unión Europea y Suiza.

2) Durante el período de garantía, los dispositivos que muestren defectos debidos a materiales o manufactura deficientes, serán reparados o reemplazados a nuestro juicio.
Los dispositivos o partes de dispositivos intercambiados son de nuestra propiedad.
Los servicios de garantía no prolongan el período de garantía, ni generan un nuevo período de garantía.

3) Las reclamaciones de garantía deben realizarse inmediatamente después del descubrimiento del defecto, durante el período de garantía.

4) Con la finalidad de darle validez a una reclamación en el marco de la garantía, las etapas siguientes son necesarias:
Contactar el servicio de atención el cliente por correo electrónico, fax o teléfono, para que le podamos enviar una etiqueta de envío en formato pdf. Utilice esta etiqueta para enviar el dispositivo defectuoso, libre de coste, a la dirección de servicio indicada, incluyendo la tarjeta de garantía anexa, así como su justificante de compra original. Si el defecto está cubierto por nuestros servicios de garantía, recibirá su dispositivo reparado o uno nuevo. Los gastos de envío de vuelta serán cubiertos por nosotros.

5) Las reclamaciones con garantía no son cubiertas en caso de daños debidos a:
- Uso abusivo o incorrecto
- Exposición a un riesgo ambiental (humedad, calor, sobre voltaje, polvo, etc.)
- Fallas derivadas al incumplimiento de las precauciones de seguridad aplicables al dispositivo
- Fallas derivadas del incumplimiento al manual de usuario
- Uso de fuerza (ej. golpe, patada, caídas)
- Interferencia de un servicio de reparación no autorizado por nosotros
- Intentos de reparación arbitrarios
- Envío en embalaje no apto para el transporte

6) Le proponemos igualmente un servicio de reparación de defectos o daños a los dispositivos que no están cubiertos por la garantía (o fuera de plazo), contra reembolso de los costes. Favor de contactar el servicio de atención al cliente para una propuesta personalizada.
En este caso, los gastos de envío quedarán a su cargo.

KeMar GmbH
Departamento de Servicio
Rohlfsstr.5
D-81929 Múnich / Alemania
Teléfono: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

TARJETA DE GARANTÍA

En el caso de una reclamación en garantía, favor de contactar el servicio de atención al cliente aquí mencionado. Desprenda la tarjeta, rellénela de forma clara y legible y envíela de vuelta, adjunta al dispositivo defectuoso y al justificante de compra original, a la dirección siguiente:

KeMar GmbH
Departamento de Servicio
Rohlfsstr.5
D-81929 Múnich / Alemania
Teléfono: +49 (89) 28857266
service@kemar.de

Dispositivo/ Nombre del artículo:

Fecha de compra:_____ (Justificante de compra incluido)

Descripción del defecto:

Nombre y Apellido:_____

Calle:_____**Código postal/ Localidad**_____

Teléfono:_____ **Fax:**_____

Fecha:_____ **Firma:**_____

KeMar Ltda. no acepta responsabilidad por daños indirectos o consecuentes.
Los datos técnicos están sujetos a cambios sin aviso.

KeMar
www.kemar.de

Sous Vide KSV-160